SILVERCREST®

MÁQUINA PARA HACER PASTA SPM 200 A1
MACCHINA PER PASTA FRESCA SPM 200 A1

(ES)
MÁQUINA PARA HACER PASTA
Instrucciones de servicio

(PT)
MÁQUINA DE FAZER MASSA
Instruções de manejo

(DE) (AT) (CH)
PASTA-MAKER
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
MACCHINA PER PASTA FRESCA
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
PASTA MAKER
Operating instructions

IAN 89212

ES IT PT GB
MT DE AT CH

RP89212_Pasta maker_Cover_LB5.indd 2 03.04.13 14:51

RP89212 Pasta Maker LB5 Seite 1 Mittwoch, 29. Mai 2013 5:22 17

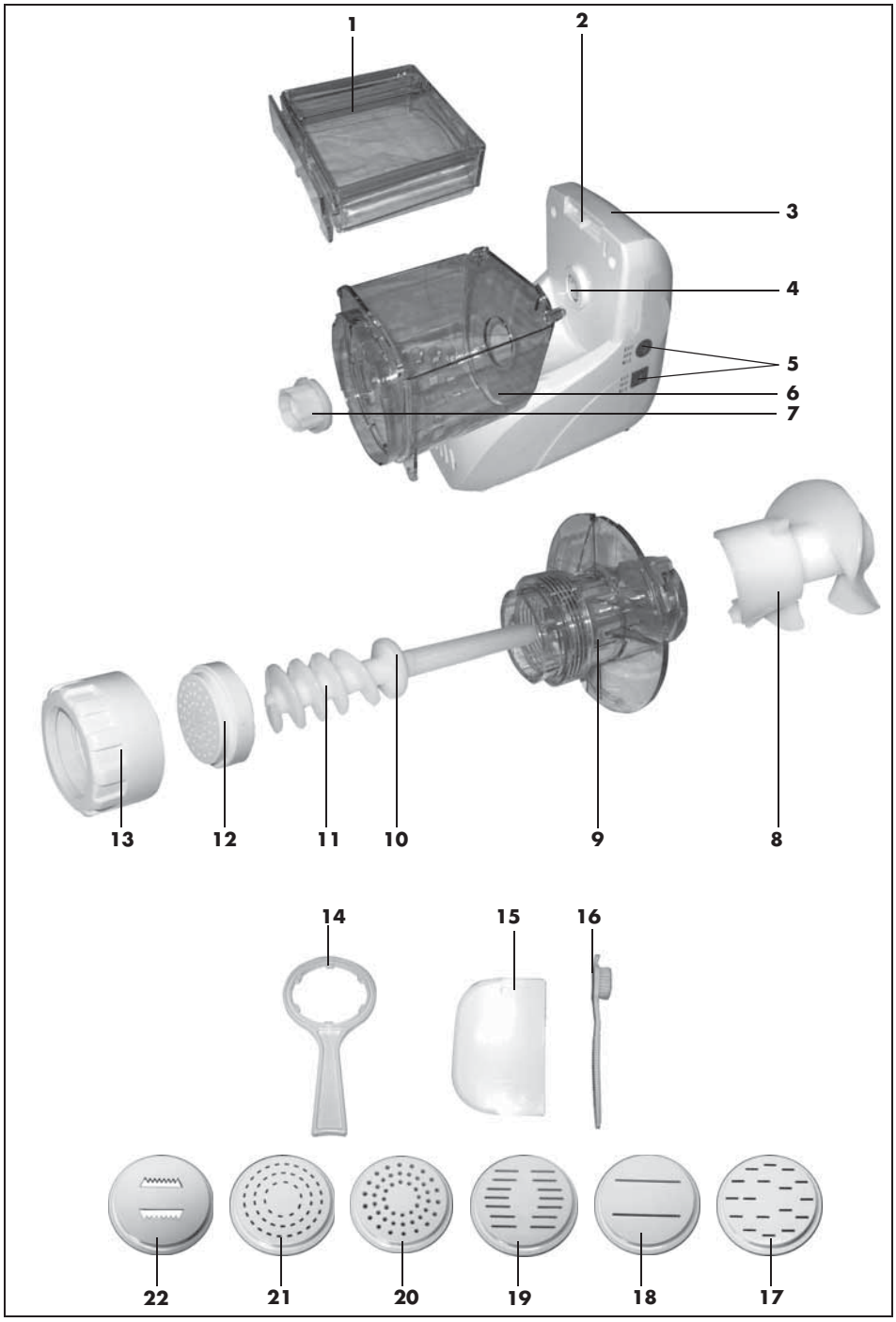
Español **3**
Por favor, tenga en cuenta la página desplegable.

Italiano **20**
Osservare la pagina pieghevole

Português **36**
Preste atenção à página desdobrável

English **53**
Be sure to note the fold-out page

Deutsch **68**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite


1
2
3
4
5
6
7
13
12
11
10
9
8
14
15
16
22
21
20
19
18
17

RP89212 Pasta Maker LB5 Seite 2 Mittwoch, 29. Mai 2013 5:22 17

Índice

1. Descripción del aparato 3
2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable) 4
3. Datos técnicos 4
4. Advertencias de seguridad 5
5. Desembalaje e instalación 8
6. Desensamblar y ensamblar el aparato 8
7. Producción de pasta 10
8. Recetas para pasta 12
9. Recetas de salsa para pasta 14
10. Limpie el aparato 16
11. Eliminación 17
12. Garantía de HOYER Handel GmbH 17
Centro de servicio técnico 19
Proveedor 19

Le felicitamos cordialmente por la compra de su nuevo aparato.
Se ha decidido por un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso son una parte integral de este producto. Contienen importantes indicaciones para la seguridad, el uso y la eliminación.

Antes de utilizar el producto, debe familiarizarse con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto solo como está descrito y para los campos de aplicación indicados.
En caso de transferir el producto a terceros, entregue también toda la documentación.

1. Descripción del aparato

1.1 Uso previsto

La máquina de pasta SilverCrest SPM 200 A1sirve para la producción de pasta fresca y galletas de mantequilla.
El aparato debe utilizarse únicamente en espacios secos. No está permitido su uso en el exterior o en espacios húmedos.
Este aparato está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.

El aparato también es apropiado para:
- el uso en cocinas para trabajadores en tiendas, oficinas y otros sectores profesionales,
- el uso en explotaciones agrícolas,
- clientes en hoteles, moteles y otras residencias,
- hostales.

1.2 Volumen de suministro

- 1 máquina de pasta con mecanismo de amasado y tornillo sinfín
- 1 herramienta para roscar
- 1 cepillo de limpieza
- 1 rascador para la masa
- 5 accesorios para diferentes tipos de pasta
- 1 accesorio para galletas de mantequilla
- 1 pliego de instrucciones de uso

2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable)

1 Tapa
2 Alojamiento para la tapa
3 Carcasa del motor
4 Eje del motor
5 Interruptores: ambos interruptores deben estar en la misma posición
6 Recipiente para masa
7 Casquillo dentado
8 Amasador
9 Carcasa del tornillo sinfín
10 Disco del tornillo sinfín
11 Tornillo sinfín
12 Accesorio para pasta (a elegir entre los accesorios del **17** al **22**)
13 Anillo roscado
14 Herramienta para roscar
15 Rascador para la masa
16 Cepillo de limpieza
17 Accesorio para tallarines
18 Accesorio para pappardelle
19 Accesorio para fettuccine
20 Accesorio para espagueti
21 Accesorio para linguine
22 Accesorio para galletas de mantequilla

3. Datos técnicos

Suministro de corriente:	220 - 240 V~ / 50/60 Hz
Potencia:	200 vatios
Clase de protección:	II

4. Advertencias de seguridad

4.1 Terminología

En las instrucciones de uso encontrará los siguientes rótulos:

¡Advertencia!
Alto riesgo: no atender la advertencia puede causar daños corporales o mortales.

¡Precaución!
Riesgo medio: no atender la advertencia puede causar daños materiales.

Nota:
Riesgo menor: circunstancias que deben atenderse al usar el aparato.

4.2 Instrucciones especiales para este aparato

¡Advertencia! Observe la siguiente indicación para evitar posibles lesiones.

- Este aparato es apto para niños a partir de 8 años y personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o con una experiencia o conocimiento deficientes, siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de modo seguro y hayan comprendido el peligro que se derive de él. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y que estén vigilados.
- Mantener alejados del aparato y del cable de conexión a niños menores de 8 años.
- El aparato no se puede hacer funcionar con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol independiente, como por ejemplo una base de control remoto.
- Saque el enchufe de la toma de corriente antes de cada limpieza.
- No sumerja nunca la carcasa del motor **3** en agua.
- No utilice en ningún caso productos de limpieza corrosivos o que puedan rayar o dejar rozaduras. Con ello se podría dañar el aparato, así como el recubrimiento antiadherente.

4.3 Información general

- Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso. Éstas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.
- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "1.1 Uso previsto" en la página 3).
- Compruebe que la tensión necesaria de la red eléctrica (consulte la placa de

características del aparato) coincide con la de su red eléctrica, ya que si la tensión es incorrecta se puede dañar el aparato.

- Tenga en cuenta que todo tipo de derechos de garantía o responsabilidades expiran si se han empleado piezas accesorias no recomendadas en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se han utilizado exclusivamente piezas de recambio originales. Esta aclaración se aplica también a las reparaciones realizadas por personas no cualificadas para ello. Puede encontrar los datos de contacto en "Centro de servicio técnico" en la página 19.
- Ante cualquier posible anomalía de funcionamiento dentro del plazo de vigencia de la garantía, la reparación del aparato siempre será a cargo de nuestro Service-Center. En caso contrario se extinguirá todo derecho de garantía.

4.4 Protección contra descargas eléctricas

¡Advertencia! Las siguientes indicaciones de seguridad sirven para protegerle de una descarga eléctrica.

- Si el aparato está dañado, éste no debe utilizarse bajo ningún concepto. En estos casos, llévelo a reparar por personal técnico cualificado. Puede encontrar los datos de contacto en "Centro de servicio técnico" en la página 19.
- Si la conexión a la red de este aparato se daña, tiene que ser sustituida por el fabricante u otra persona cualificada para evitar peligros.
- Bajo ningún concepto debe penetrar agua u otro líquido al interior de la carcasa del motor **3**. Por lo tanto:
  - no utilice el aparato nunca en el exterior
  - no sumerja la carcasa del motor **3** nunca en agua
  - nunca coloque sobre el aparato recipientes llenos de líquido, como vasos de agua, jarrones, etc.
  - nunca lo instale en ambientes con mucha humedad
  - nunca lo utilice ¡unto a un fregadero, una bañera, una ducha ni una piscina, ya en esos casos podría entrar agua en el aparato.

  En caso de penetrar líquido en el aparato, desconecte inmediatamente el enchufe de red y lleve el aparato para que lo repare el personal técnico cualificado. Puede encontrar los datos de contacto en "Centro de servicio técnico" en la página 19.
- No toque nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe con las manos húmedas.
- Para desenchufar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe. No lo haga nunca tirando del propio cable.
- Tenga cuidado de que el cable de alimentación no se doble ni se aplaste.
- Mantenga el cable de alimentación apartado de las superficies calientes (por ejemplo, la placa de la cocina).
- Cuando no utilice el aparato durante un período de tiempo prolongado, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Sólo entonces se encuentra el aparato totalmente sin corriente.
- Debe evitarse la utilización de cables prolongadores. Esto sólo está permitido

bajo unas condiciones muy determinadas:
- El cable prolongador debe ser adecuado para la intensidad de corriente del aparato.
- El cable prolongador no debe estar tendido "en el aire": no debe poder tropezar nadie con él ni quedar al alcance de los niños.
- En ningún caso se puede utilizar un cable prolongador que esté deteriorado.
- En la toma de corriente no debe haber ningún otro aparato enchufado además de éste, ya que de lo contrario se puede producir una sobrecarga de la red eléctrica (¡prohibido utilizar enchufes múltiples!).

4.5 Protección contra lesiones

¡Advertencia! Observe las siguientes indicaciones para evitar posibles lesiones.

- Preste atención a que el cable de conexión a la red no esté colocado de forma que alguien pueda tropezar con él ni quedarse enganchado o pisarlo.
- Durante el funcionamiento, evite el contacto con los elementos móviles del aparato, tales como el amasador **8** o el tornillo sinfín **11**. Las manos o el cabello podrían ser arrastrados al interior del aparato y se podrían producir lesiones. Conecte el aparato únicamente cuando la tapa **1** está colocada correctamente.
- Antes de cada limpieza y cada vez que vaya a desensamblar el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente.

4.6 Por la seguridad de su hijo

¡Advertencia! Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este producto sólo se debe utilizar bajo la supervisión de adultos.
- Preste atención a que el aparato se encuentre siempre fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado de que los niños no puedan arrastrar el aparato por el cable o tirarlo.
- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del embalaje, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Los plásticos del envase no son un juguete.

4.7 Daños materiales

¡Precaución! Para evitar posibles daños materiales, tenga en cuenta las siguientes disposiciones.

- Coloque el aparato siempre sobre una superficie plana, seca y antideslizante para que no pueda volcar ni resbalar.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocina caliente.
- No utilice líquidos calientes.
- No se debe colocar el aparato y los accesorios en un microondas.

5. Desembalaje e instalación

1. Saque las piezas sueltas del envase.
2. Compruebe que todas las piezas estén íntegras (ver "1.2 Volumen de suministro" en la página 4) y no muestren ningún tipo de daños.
3. Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (ver "10. Limpie el aparato" en la página 16).
4. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante para que no pueda volcar ni resbalar.
5. Vuelva a ensamblar el aparato (ver "6.2 Ensamblar el aparato" en la página 9).
6. Conmute los dos interruptores **5** a "**OFF**".
7. Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada (ver "3. Datos técnicos" en la página 4).

El aparato ya puede utilizarse.

6. Desensamblar y ensamblar el aparato

¡Advertencia! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesión o deterioro:
- Antes de cada limpieza y cada vez que vaya a desensamblar o volver a ensamblar el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente.

6.1 Desensamblar el aparato

1. Conmute los dos interruptores **5** a "**OFF**".

   Nota: por motivos de seguridad, este aparato posee 2 interruptores que se tienen que conmutar siempre conjuntamente para activar la función deseada. Si los dos interruptores se encuentran en posiciones diferentes, el aparato permanece desconectado. De esta manera se evita un funcionamiento erróneo accidental.

2. Cerciórese de que la tapa **1** está ajustada correctamente; de lo contrario, la carcasa del tornillo sinfín **9** se podría caer al soltar el anillo roscado **13**.
3. Suelte el anillo roscado **13**.

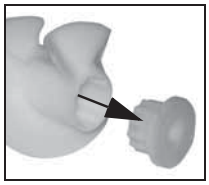
   Nota: si el anillo roscado **13** está apretado demasiado fuerte, utilice la herramienta para roscar **14** para soltar el anillo roscado **13**.

   Si el anillo roscado **13** también es difícil de soltar con la herramienta para roscar **14**, haga funcionar el aparato durante entre 10 y 20 segundos en la posición "**MIX**"; el anillo roscado se aflojará un poco. Antes de desenroscar el anillo, vuelva a sacar el enchufe de la toma de corriente.
4. Retire el accesorio **12**.
5. Quite la tapa **1**.

   Nota: en el borde delantero de la tapa se encuentran dos salientes. Tire de ellos un poco hacia delante y levante al mismo tiempo la tapa **1**; súbala y retírela.

6. Gire la carcasa del tornillo sinfín **9** en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela.
7. Saque el tornillo sinfín **11** de la carcasa del tornillo sinfín **9**.
8. Retire el disco del tornillo sinfín **10** del tornillo sinfín **11**.

9. Extraiga el amasador **8** del recipiente para masa **6**.
10. Retire el casquillo dentado **7** del amasador **8**.



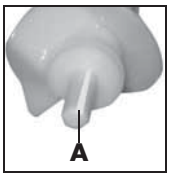
11. Retire el recipiente para masa **6** de la carcasa del motor **3**.

6.2 Ensamblar el aparato

1. Inserte el recipiente para masa **6** en la carcasa del motor **3**.
2. Deslice el disco del tornillo sinfín **10** en el tornillo sinfín **11**. Compruebe que el disco del tornillo sinfín encaje correctamente.

3. Inserte el tornillo sinfín **11** en la carcasa del tornillo sinfín **9**.
4. Pase el amasador **8** sobre el eje del tornillo sinfín **11**.

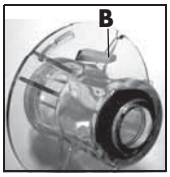
Nota: el eje del tornillo sinfín **11** posee una muesca **A**, de manera que el amasador **8** solo se puede montar en una determinada posición.



5. Pase el casquillo dentado **7** sobre el eje del tornillo sinfín **11**.

   Nota: el eje del tornillo sinfín **11** posee una muesca, de manera que el casquillo dentado **7** solo se puede montar en una determinada posición.
6. Deslice la carcasa del tornillo sinfín ensamblada **9** con el tornillo sinfín **11** y el amasador **8** en el recipiente para masa **6**.

Nota: en el lado interior de la carcasa del tornillo sinfín **9** se encuentra una espiga **B** que debe apuntar hacia arriba durante el montaje para que la carcasa del tornillo sinfín **9** se pueda bloquear correctamente.



7. Apriete la carcasa del tornillo sinfín **9** ligeramente contra el recipiente para pasta **6** y bloquéela girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
8. Compruebe que el recipiente para masa **6** está colocado correctamente en la carcasa del motor **3**.
9. Sujete la tapa **1** en posición inclinada e introdúzcala en el alojamiento para la tapa **2**.
10. Apriete la tapa **1** hacia abajo hasta que esté colocada correctamente en el recipiente para masa **6** y encaje audiblemente.

Nota: solo si la tapa está encajada correctamente se activa el interruptor de seguridad y permite el funcionamiento del aparato.

11. Coja uno de los accesorios del **17** al **22** y atorníllelo con ayuda del anillo roscado **13** en la carcasa del tornillo sinfín **9**.

Nota: es suficiente apretar el anillo roscado con fuerza manual. Para esta operación no se necesita la herramienta para roscar **14**.

El aparato ya puede utilizarse.

7. Producción de pasta

1. Seleccione el accesorio **12** adecuado:
   17 Accesorio para tallarines
   18 Accesorio para pappardelle
   19 Accesorio para fettuccine
   20 Accesorio para espagueti
   21 Accesorio para linguine
   22 Accesorio para galletas de mantequilla
2. Sumerja el accesorio deseado (del **17** al **22**) aprox. un minuto en agua caliente.
3. Tome el accesorio deseado (del **17** al **22**) y móntelo con la ayuda del anillo roscado **13** en la carcasa del tornillo sinfín **9** (ver "*7.* Producción de pasta" en la página 10).
4. Quite la tapa **1**.

   Nota: en el borde delantero de la tapa se encuentran dos salientes. Tire de ellos un poco hacia delante y levante al mismo tiempo la tapa **1**; súbala y retírela.
5. Introduzca la cantidad de harina deseada en el recipiente para masa **6**.

   Nota: Si no utiliza líquidos fluidos, p. ej. agua, sino una mezcla más espesa o que contiene componentes sólidos, tales como espinacas picadas, esta no pasa bien por la tapa. En ese caso, ponga directamente el líquido en el recipiente para masa **6**.
6. Sujete la tapa **1** en posición inclinada e introdúzcala en el alojamiento para la tapa **2**.
7. Apriete la tapa **1** hacia abajo hasta que esté colocada correctamente en el recipiente para masa **6** y encaje audiblemente.

   Nota: solo si la tapa está encajada correctamente se activa el interruptor de seguridad y permite el funcionamiento del aparato.
8. Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada con contacto de puesta a tierra (ver "3. Datos técnicos" en la página 4).
9. Conmute ambos interruptores **5** a "**MIX**".
10. Introduzca lentamente la cantidad de líquido deseada en la tapa **1**. Desde allí llega al recipiente para masa.

    Notas:
    - Si su receta contiene huevos, bátalos en un recipiente separado.
    - Añada los huevos batidos y el aceite durante el amasado a través de la tapa **1**.

11. Deje que el aparato vaya amasando unos 5 minutos hasta que la masa tenga la consistencia deseada.

    Nota: la masa terminada no debería estar pegajosa ni deshacerse en grumos. En caso necesario, añada un poco de harina o agua por la tapa **1**, desde donde cae al recipiente para masa.

    Con un poco de experiencia sabrá reconocer rápidamente la consistencia ideal.

12. Conmute los dos interruptores **5** a "**OFF**".

    ¡Precaución! antes de expulsar la masa, los dos interruptores se tienen que encontrar **5** al menos 5 segundos en la posición "**OFF**" para que la masa se pueda estabilizar.

13. Coloque un recipiente para recoger la pasta debajo del aparato.

14. Conmute los dos interruptores **5** a "**EXT**".

    Entonces, la máquina procede a extruir la pasta.

15. Con la ayuda del rascador para masa **15**, corte la pasta directamente a la salida del accesorio **12** a la longitud deseada.

16. Una vez que se haya expulsado toda la masa, conmute los dos interruptores **5** a "**OFF**".

    Nota: por razones técnicas queda siempre una pequeña cantidad de masa en el recipiente para masa **6**.

17. Si desea preparar una segunda ración de pasta, retire los restos de masa del recipiente para masa **6**.

    Nota: Pese los restos que ha retirado y reduzca de manera acorde la cantidad total de ingredientes para la segunda masa. También puede añadir los restos de la primera masa a la segunda, sin superar la cantidad total máxima de unos 520 g.

18. Proceda para la segunda masa de la misma manera que en la primera.

19. Cuando termine, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

¡Precaución!
Para evitar que los restos de masa se sequen y solidifiquen, el aparato se tiene que desensamblar inmediatamente después del uso. Si los restos de masa llegan a secarse, puede ser difícil o incluso imposible desensamblar el aparato.

20. Desensamble el aparato (ver "6.1 Desensamblar el aparato" en la página 8).

21. Limpie el aparato y los accesorios (ver "10. Limpie el aparato" en la página 16).

8. Recetas para pasta

8.1 Consejos para la producción de pasta

- Para la producción de pasta son particularmente apropiadas materias primas como sémola, harina de espelta, harina especial para pasta o harina instantánea.
- La cantidad total de harina y líquido debe estar siempre entre 480 g y 520 g. Así, el aparato trabajará de forma óptima. En caso de que la cantidad sea menor, los ingedientes no se amasan correctamente. Si, por el contrario, la cantidad es mayor, la masa puede salirse del recipiente para masa.
- Si el tiempo de amasado es inferior a 3 minutos, los ingredientes no se mezclan bien.
- Si el tiempo de amasado es superior a 5 minutos, la masa se calienta demasiado y se vuelve pegajosa.
- Extienda la pasta retirada encima de un paño de cocina limpio para evitar que se quede pegada.
- Las hierbas aromáticas sirven para dar color; al cocer la pasta pierden su sabor.
- Puede secar la pasta para conservarla. Para este fin, extienda la pasta encima de un paño de cocina limpio y séquela al aire durante un día o en el horno a una temperatura de aprox. 40 °C entre una y tres horas, hasta que queda seca.
- Si queda masa adherida en la tapa, puede apretarla con cuidado hacia abajo, pasando el rascador para masa **15** a través de las dos rendijas en la tapa.
- Cueza la pasta en suficiente cantidad de agua (3 - 4 litros para 500 g de pasta). Añada 2-3 cucharadas de sal.
- Con pasta fresca, el agua produce más espuma que con pasta seca. Por esta razón, no tape la olla.
- La pasta fresca se cuece en menos tiempo que la seca. La pasta fresca necesita generalmente entre 1 y 3 minutos, mientras que la pasta seca necesita entre 6 y 12 minutos.

8.2 Receta básica para pasta

Ingredientes:
- 340 g de sémola de trigo duro
- 140 g de agua
- 1 cucharada de aceite (10 g)

Elaboración:
véase "7. Producción de pasta" en la página 10.

Notas:
- La pasta se puede utilizar fresca o seca.
- Añadiendo harina o un poco de agua se puede influir en la consistencia.

8.3 Pasta con huevo

Ingredientes:
- 340 g de sémola
- 3 huevos medianos

Elaboración:
véase "7. Producción de pasta" en la página 10.

Notas:
- la pasta se puede utilizar fresca o seca.
- Añadiendo harina o un poco de agua se puede influir en la consistencia.

8.4 Pasta verde de espelta

Ingredientes:
- 340 g de harina de espelta (o, alternativamente, harina para pasta o harina instantánea)
- 175 g de espinacas (recién escaldadas y picadas o congeladas. No utilice espinacas con nata, dado que la pasta saldría demasiado blanda.)
- 1 diente de ajo (se puede omitir según los gustos)
- 1 pizca de nuez moscada rallada

Elaboración:
1. Vierta todos los ingredientes directamente en el recipiente para masa **6**.
2. Prepare la pasta tal como se describe en "7. Producción de pasta" en la página 10.

Notas:
- la pasta se puede utilizar fresca o seca.
- Añadiendo harina o un poco de agua se puede influir en la consistencia.

8.5 Pasta roja

Ingredientes:
- 340 g de harina para pasta (o, alternativamente, harina de espelta o harina instantánea)
- 1 huevo
- 1 cucharada de ketchup
- aprox. 80 - 100 g de tomate concentrado

Elaboración:
1. Ponga el huevo cascado y el ketchup en un bol.
2. Añada tomate concentrado hasta un peso total de 160 g.
3. Ponga la harina y la mezcla de huevo y tomate directamente en el recipiente para masa **6**.
4. Prepare la pasta tal como se describe en "7. Producción de pasta" en la página 10.

Notas:
- la pasta se puede utilizar fresca o seca.
- Añadiendo harina o un poco de agua se puede influir en la consistencia.

8.6 Pasta negra

Ingredientes:
- 340 g de harina para pasta (o, alternativamente, harina de espelta o harina instantánea)
- 150 g de huevo
- 10 g de tinta de sepia

Elaboración:
véase "7. Producción de pasta" en la página 10.

Notas:
- la pasta se puede utilizar fresca o seca.
- Añadiendo harina o un poco de agua se puede influir en la consistencia.

8.7 Galletas de mantequilla

Ingredientes:
- 230 g de harina de trigo tipo 405 (harina para pastelería)
- 150 g de mantequilla fría, cortada en lonchas delgadas
- 100 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal

Elaboración:
1. Ponga los ingredientes en el recipiente para masa.
2. Amase aprox. 5 minutos.

3. A continuación, extrusione la masa con el accesorio **22** para galletas de mantequilla.
4. Con el rascador para masa **15**, corte cordones de la misma longitud directamente en el accesorio **12**.
5. Coloque los cordones en forma de S, rectas o en círculo encima de una bandeja de horno.
6. Hornee 10 minutos a 180 °C.

Notas:
- Antes de hornear las galletas, puede decorarlas con trocitos de avellana o almendra.
- Las galletas horneadas y enfriadas se pueden decorar con cobertura de chocolate.

9. Recetas de salsa para pasta

Indicaciones para un sabor óptimo:
- Utilice sal y pimienta recién molidas
- Use siempre hierbas aromáticas e ingredientes frescos
- Ralle el parmesano en la mesa
- Utilice aceite de oliva prensado en frío
- La pasta casera sabe aún mejor si, una vez cocida, se calienta en la olla con un poco de aceite de oliva y ajo. Según sus gustos, en la misma olla también puede freír setas, carne o gambas antes de añadir la pasta. Sirva la pasta con sal y pimienta (del molinillo) y guarnecida con albahaca o rúcula picada o con tomate. El parmesano se sirve en la mesa y sabe aún mejor si está recién rallado.

9.1 Salsa carbonara

Ingredientes:
- 2 cucharadas de aceite de oliva para freír
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 150 de jamón cocido, cortado en dados
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 bote de nata
- 100 ml de leche
- 100 g de parmesano rallado
- Sal y pimienta recién molidas
- Nuez moscada molida para condimentar

Elaboración:
1. Bata los huevos, la nata, la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada con un batidor de varillas.
2. Incorpore la mitad del parmesano rallado.
3. Caliente el aceite de oliva en una cazuela a fuego medio, añada el ajo finamente picado y fríalo brevemente.
4. Agregue la leche con huevos.
5. Para terminar, añada jamón cocido, cortado en dados.

9.2 Salsa de tomate

Ingredientes:
- 850 ml de tomate en conserva
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de tomate concentrado
- Sal
- Pimienta blanca
- Azúcar
- Orégano
- Hierbas provenzales

- 3 cucharadas de aceite de oliva

Elaboración:

1. Caliente el aceite de oliva en una olla con una capacidad de 2-3 litros.
2. Pique finamente la cebolla y rehóguela hasta que se vuelva transparente; añada el ajo machacado.
3. Triture y agregue el tomate, añada el tomate concentrado y condimente con sal, pimienta y una pizca de azúcar.
4. Cueza todo 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
5. Para terminar, sazone la salsa de tomate con sal, pimienta, orégano y, según sus gustos, con hierbas provenzales.

Nota:

- como alternativa, escalde tomates frescos, retire la piel y tritúrelos con la batidora.

9.3 Salsa al gorgonzola

Ingredientes:

- 200 ml de nata
- 200 g de gorgonzola

Elaboración:

1. Caliente la nata.
2. Incorpore el gorgonzola y fúndalo. Caliente la salsa sin dejar de remover.

Nota:

- si lo desea, también puede añadir jamón cocido en trocitos.

9.4 Ajo y aceite

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite (de oliva), prensado en frío
- 2 dientes de ajo
- Albahaca
- Orégano
- Pimienta
- Sal

Elaboración:

1. Rehogue el ajo en el aceite de oliva y mezcle con los espaguetis cocidos.
2. Condimente con sal y pimienta recién molidas.
3. Según sus gustos, sirva con parmesano recién rallado.

9.5 Pesto (rojo)

Ingredientes:

- 150 g de tomates (secos)
- 1 manojo de albahaca
- 1 cebolla roja (cortada en cuartos)
- 2 cucharadas de piñones
- 1-2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de vinagre balsámico
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

1. Triture finamente los tomates, las hojas de albahaca retiradas de los tallos, los piñones, el ajo y la cebolla.
2. Añada el vinagre y el aceite y siga triturando.
3. Condimente con sal y pimienta.

Nota:

- guarde el pesto en un bote con tapa de rosca, cubriéndolo con una capa de aceite de oliva. De esta manera se conserva unas 4 semanas en el frigorífico.

9.6 Pesto (verde)

Ingredientes:

- 1-2 manojos de albahaca fresca
- 1-2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de piñones
- aceite de oliva

- 2 cucharadas de parmesano
- Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración:

1. Tueste ligeramente los piñones en una sartén.
2. Pique la albahaca, el ajo y los piñones muy finos.
3. Vaya añadiendo aceite de oliva hasta que quede una pasta cremosa.
4. Para terminar, añada el parmesano.
5. Condimente con sal y pimienta.

Nota:

- guarde el pesto en un bote con tapa de rosca, cubriéndolo con una capa de aceite de oliva. De esta manera se conserva unas 4 semanas en el frigorífico.

10. Limpie el aparato

¡Advertencia! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesión o deterioro:
- Saque el enchufe de la toma de corriente antes de cada limpieza.
- No sumerja nunca la carcasa del motor **3** en agua.

¡Precaución! No utilice en ningún caso productos de limpieza corrosivos o que puedan rayar o dejar rozaduras. Esto podría dañar el aparato.

- Desensamble el aparato (ver "6.1 Desensamblar el aparato" en la página 8).

10.1 Limpieza de la carcasa del motor (3)

1. Limpie la carcasa del motor **3** con un paño húmedo. También puede aplicar un poco de detergente lavavajillas.
2. Limpie con agua clara.
3. No vuelva a usar la carcasa del motor **3** hasta que esté completamente seca.

10.2 Limpieza del recipiente para masa (6), la tapa (1) y la carcasa del tornillo sinfín (9)

¡Precaución! Los accesorios no son aptos para el lavavajillas. En el lavavajillas, el plástico se podría volver turbio y quebradizo.

1. Sumerja los elementos en agua fría o tibia para reblandecer los restos de masa.

   Nota: puede añadir un poco de detergente lavavajillas al agua.
2. Elimine los restos de masa reblandecidos con el cepillo de limpieza **16**.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Deje secar por completo los elementos antes de volver a utilizarlos.

10.3 Limpieza de los accesorios restantes

¡Precaución! Los accesorios no son aptos para el lavavajillas. En el lavavajillas, el plástico se podría volver turbio y quebradizo.

1. Deje que la masa se seque durante un mínimo de 24 horas. De esta manera se vuelve dura y quebradiza.
2. Elimine los restos de masa secos con el cepillo de limpieza **16**.
3. Los accesorios de **17** a **22** se pueden golpear ligeramente en la mesa para que caiga la masa seca.
4. Los restos de masa en los agujeros de los accesorios de **17** a **22** se pueden eliminar con la ayuda de un palillo.
5. Limpie todas las partes con agua caliente con jabón.
6. Enjuague con agua limpia.
7. Deje secar por completo los elementos antes de volver a utilizarlos.

11. Eliminación

11.1 Aparato

El símbolo del cubo de basura tachado sobre ruedas significa que el producto, en la Unión Europea, tiene que ser entregado en un puesto colector de basura separada. Esta regla se aplica a este producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no pueden ser desabastecidos por la basura casera normal, sino tienen que ser entregados en un puesto de recepción para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a aliviar el medio ambiente. Para ello tenga en cuenta sin falta la normativa sobre residuos de su país.

11.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país.

12. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimada clienta, estimado cliente:
usted recibe una garantía de 3 años para este aparato a partir de la fecha de compra. En caso de haber defectos en el producto le corresponden a usted derechos legales respecto al vendedor del producto. Nuestra garantía, que se presenta a continuación, no limita estos derechos legales.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el ticket de caja. Este comprobante se necesita como prueba de la compra.
Si en el transcurso de tres años a partir de la fecha de compra de este producto aparece algún defecto de material o de fabricación, nosotros le repararemos o repondremos el producto, a nuestra elección, sin coste para usted. Esta prestación de garantía presupone que dentro del plazo de tres años se presentará el aparato defectuoso y

el comprobante de compra (ticket de caja) y se describirá brevemente por escrito en qué consiste el defecto y cuándo se produjo.
Cuando el defecto esté cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o el cambio del producto no comienza un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales por defectos

El periodo de garantía no se prolonga por la prestación de la garantía. Esto también es válido para las piezas cambiadas o reparadas. Los daños y defectos que puedan existir ya al realizar la compra se deberán notificar inmediatamente después de desembalar el producto. Las reparaciones que se produzcan una vez transcurrido el periodo de garantía, se deberán pagar.

Alcance de la garantía

El aparato ha sido producido cuidadosamente siguiendo unas exigentes directivas de calidad y se ha comprobado meticulosamente antes de su suministro.
La prestación de garantía es válida para defectos de material o de fabricación. Esta garantía no abarca aquellas piezas del producto sometidas a un desgaste normal y que por lo tanto se pueden considerar como piezas de desgaste, o los daños en piezas frágiles como p. ej. interruptores, acumuladores o piezas fabricadas de vidrio.
Esta garantía se extingue si el producto dañado no se ha utilizado o mantenido correctamente. Para que el uso del producto sea correcto, se deben seguir exactamente todas las indicaciones contenidas en las instrucciones de uso.
Es imprescindible evitar todos aquellos usos y manejos que se desaconsejan o de los que se advierte en las instrucciones de uso.
El producto está destinado solo para uso privado, no profesional.
La garantía se extingue en caso de manejo indebido o incorrecto, empleo de violencia y en caso de intervenciones que no hayan sido realizadas por nuestro centro de servicio técnico autorizado.

Desarrollo de un caso de garantía

Para garantizar una rápida gestión de su asunto, siga las siguientes indicaciones:

- Para todas las consultas tenga preparado el número de artículo (para este aparato: IAN 89212) y el ticket de caja como prueba de la compra.
- El número de artículo lo encontrará en la placa de características, un grabado, en la portada de sus instrucciones (abajo a la izquierda) o como adhesivo sobre la parte posterior o la inferior.
- Si se producen fallos de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto telefónico o por correo electrónico con el centro de servicio que a continuación se nombra.
- Una vez registrado como defectuoso ya puede enviar el producto, exento de franqueo, a la dirección del servicio técnico que se le habrá comunicado, acompañándolo con el comprobante de compra (ticket de caja) y con la descripción del defecto y de cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este y muchos otros manuales, vídeos de productos y software

RP89212 Pasta Maker LB5 Seite 19 Mittwoch, 29. Mai 2013 5:22 17

Centro de servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 89212

Proveedor

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es **ninguna dirección de servicio técnico.** Contacte primero con el centro de servicio técnico arriba citado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

Indice

1. Descrizione dell'apparecchio 20
2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata) 21
3. Dati tecnici 21
4. Indicazioni di sicurezza 21
5. Disimballaggio e montaggio. 24
6. Montaggio e smontaggio dell'apparecchio. 24
7. Preparazione della pasta 26
8. Ricette di pasta 28
9. Ricette per salse 30
10. Pulizia dell'unità. 32
11. Smaltimento 33
12. Garanzia di HOYER Handel GmbH 33
Centro d'assistenza 35
Fornitore 35

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio.

Avete acquistato un prodotto di qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono avvertenze importanti sulla sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione tutte le avvertenze relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare tutta la documentazione.

1. Descrizione dell'apparecchio

1.1 Impiego previsto

La macchina per la pasta SilverCrest SPM 200 A1 serve per preparare pasta fresca e biscotti.

Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti asciutti. Non è consentito l'utilizzo in ambienti aperti o umidi.

Questo apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per applicazioni commerciali.

L'apparecchio è anche adatto per:

- l'utilizzo in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro,
- l'utilizzo in contesto agricolo,
- clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggi,
- Bed & Breakfast

1.2 Entità della fornitura

- 1 macchina per la pasta con impastatrice e vite senza fine
- 1 chiave per ghiera

- 1 spazzolino di pulizia
- 1 spatola
- 5 trafile per diversi tipi di pasta
- 1 trafila per biscotti
- 1 manuale d'uso

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

1 Coperchio
2 Sede coperchio
3 Alloggiamento motore
4 Albero motore
5 Interruttori: entrambi gli interruttori devono essere nella stessa posizione
6 Contenitore impasto
7 Manicotto dentato
8 Impastatrice
9 Alloggiamento vite senza fine
10 Anello della vite senza fine
11 Vite senza fine
12 Trafila per pasta (una trafila a scelta da **17** a **22**)
13 Anello filettato
14 Chiave per ghiera
15 Spatola
16 Spazzolino di pulizia
17 Trafila per tagliatelle
18 Trafila per pappardelle
19 Trafila per fettuccine
20 Trafila per spaghetti o spätzle
21 Trafila per linguine
22 Trafila per biscotti

3. Dati tecnici

Tensione di alimentazione:	220 - 240 V~ / 50/60 Hz
Potenza:	200 watt
Classe di protezione:	II

4. Indicazioni di sicurezza

4.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:

Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Nota:
Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell utilizzo dell'apparecchio.

4.2 Indicazioni particolari per questo apparecchio

Avvertenza! Osservare le seguenti indicazioni, per evitare di provocare lesioni o danni.

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dall'età di 8 anni e da persone che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza e/o scarsa conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione eseguibile dall'utente non devono essere effettuate da bambini, tranne nel caso in cui abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e il cavo di collegamento alla rete devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa radio.
- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Non immergere mai l'alloggiamento motore **3** in acqua.
- Non utilizzare in nessun caso detergenti in crema corrosivi o abrasivi. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato.

4.3 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedi "1.1 Impiego previsto" a pagina 20).
- Verificare che la tensione di rete necessaria (vedere la targhetta dell'apparecchio) corrisponda alla tensione di rete disponibile, poiché in caso di tensione errata l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 35.
- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia.

4.4 Protezione dalle folgorazioni

Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 35.
- Se il cavo di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona

ugualmente qualificata, per evitare pericoli.

- All'interno dell'alloggiamento motore **3** non devono assolutamente entrare acqua né liquidi. Quindi:
  - non utilizzare l'apparecchio all'aperto
  - non immergere l'alloggiamento motore **3** in acqua
  - non posizionare contenitori con liquidi quali vasi, bicchieri, ecc. sull'apparecchio
  - non utilizzare mai l'apparecchio in ambiente molto umido
  - non utilizzare mai l'apparecchio nelle immediate vicinanze di un lavello, una vasca da bagno, una doccia o una piscina per evitare che spruzzi d'acqua vi penetrino all'interno.

  In caso di contatto dell'apparecchio con liquidi, estrarre immediatamente la spina di rete e far riparare il dispositivo da personale qualificato. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 35.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete con mani umide.
- Estrarre sempre il cavo di rete in corrispondenza della spina. Non estrarlo mai afferrando il cavo stesso.
- Fare attenzione a non piegare o schiacciare mai il cavo di rete.
- Tenere lontano il cavo di rete da superfici molto calde (ad es. da piastre).
- Se l'unità non viene utilizzata per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.
- L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
  - il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio.
  - il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi o non deve essere raggiungibile per i bambini.
  - il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato.
  - non deve essere collegato alla presa di rete nessun altro apparecchio oltre a questo, altrimenti può verificarsi un sovraccarico della rete elettrica (prese multiple vietate!).

4.5 Protezione da lesioni

Avvertenza! Osservare le seguenti indicazioni, per evitare di provocare lesioni.

- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di inciampare nel cavo di collegamento alla rete oppure che nessuno vi si possa impigliare o lo possa calpestare.
- Mentre l'apparecchio è in funzione evitare il contatto con le parti in movimento quali l'impastatrice **8** o la vite senza fine **11**. Mani o capelli potrebbero rimanere impigliati nell'apparecchio e provocare lesioni. Accendere l'apparecchio solo quando il coperchio **1** è correttamente in posizione.
- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e ogni volta che si smonta l'apparecchio.

4.6 Per la sicurezza dei bambini

Avvertenza! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo prodotto può essere utilizzato solo con la sorveglianza di adulti.
- Assicurarsi con attenzione che l'apparecchio si trovi sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Assicurarsi che i bambini non rovescino l'apparecchio tirando il cavo.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca un pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

4.7 Danni materiali

Attenzione! Per evitare danni alle cose, attenersi alle seguenti disposizioni.

- Collocare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana, asciutta e antiscivolo in modo da non farlo cadere o scivolare.
- Non collocare l'apparecchio su un fornello caldo.
- Non utilizzare liquidi caldi.
- L'apparecchio e gli accessori non sono adatti per l'uso in microonde.

5. Disimballaggio e montaggio

1. Estrarre i componenti dall'imballaggio.
2. Verificare che i singoli componenti siano intatti (vedi "1.2 Entità della fornitura" a pagina 20) e non risultino danneggiati.
3. Prima del primo utilizzo pulire accuratamente l'apparecchio (vedi "10. Pulizia dell'unità" a pagina 32).
4. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e antiscivolo in modo da non farlo cadere o scivolare.
5. Rimontare l'apparecchio (vedi "6.2 Montaggio dell'apparecchio" a pagina 25).
6. Impostare i due interruttori **5** su "**OFF**".
7. Inserire la spina di rete in una presa di rete idonea (vedi "3. Dati tecnici" a pagina 21).

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

6. Montaggio e smontaggio dell'apparecchio

Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni, lesioni o danni:

– Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e ogni volta che si smonta o rimonta l'apparecchio.

6.1 Smontaggio dell'apparecchio

1. Impostare i due interruttori **5** su "**OFF**".

   Nota: per motivi di sicurezza, l'apparecchio dispone di 2 interruttori che devono sempre essere azionati insieme per attivare la funzione desiderata. Se i due interruttori sono in

posizioni diverse, l'apparecchio non si accende. In questo modo si evita un malfunzionamento accidentale.

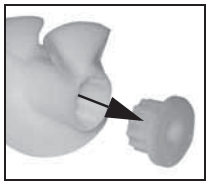
2. Non dimenticare di verificare il corretto posizionamento del coperchio **1**, perché altrimenti l'alloggiamento della vite senza fine **9** potrebbe cadere quando si svita l'anello filettato **13**.
3. Svitamento dell'anello filettato **13**.

   Nota: se l'anello filettato **13** è troppo duro da svitare, utilizzare la chiave per ghiera **14**, per allentarlo.

   Se l'anello filettato **13** è difficile da svitare anche con l'apposita chiave **14**, azionare l'apparecchio per 10-20 secondi in modalità "**MIX**"; l'anello filettato dovrebbe allentarsi leggermente. Estrarre nuovamente la spina dalla presa prima di svitare l'anello filettato.
4. Estrarre la trafila **12**.
5. Rimuovere il coperchio **1**.

   Nota: sul bordo anteriore del coperchio ci sono due sporgenze. Tirarle un po' in avanti alzando leggermente il coperchio **1**, quindi sollevarlo e rimuoverlo.
6. Ruotare l'alloggiamento della vite senza fine **9** in senso antiorario ed estrarlo.
7. Estrarre la vite senza fine **11** dal suo alloggiamento **9**.
8. Togliere l'anello **10** dalla vite senza fine **11**.

9. Estrarre l'impastatrice **8** dal contenitore dell'impasto **6**.
10. Togliere il manicotto dentato **7** dall'impastatrice **8**.



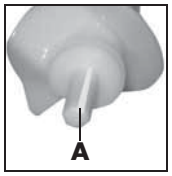
11. Togliere il contenitore dell'impasto **6** dall'alloggiamento motore **3**.

6.2 Montaggio dell'apparecchio

1. Collocare il contenitore dell'impasto **6** nell'alloggiamento motore **3**.
2. Spingere l'anello della vite senza fine **10** sulla vite stessa **11**. Accertarsi che l'anello della vite senza fine sia inserito correttamente.

3. Collocare la vite senza fine **11** nel relativo alloggiamento **9**.
4. Spingere l'impastatrice **8** lungo l'albero della vite senza fine **11**.

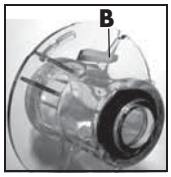
Nota: l'albero della vite senza fine **11** presenta un'incisione **A**, grazie alla quale l'impastatrice **8** si innesta solo in una posizione.



5. Spingere il manicotto dentato **7** sull'albero della vite senza fine **11**.

   Nota: l'albero della vite senza fine **11** presenta un'incisione grazie alla quale il manicotto dentato **7** si innesta solo in una posizione.

6. Una volta montato, spingere l'alloggiamento della vite senza fine **9** con vite senza fine **11** e impastatrice **8** nel contenitore dell'impasto **6**.



Nota: all'interno dell'alloggiamento della vite senza fine **9** si trova un prolungamento **B** che, in fase di inserimento, deve essere rivolto verso l'alto, perché l'alloggiamento della vite senza fine **9** possa innestarsi correttamente.

7. Premere leggermente l'alloggiamento della vite senza fine **9** sul contenitore dell'impasto **6** e bloccarlo ruotandolo in senso antiorario fino allo scatto.
8. Controllare che il contenitore dell'impasto **6** sia posizionato correttamente nell'alloggiamento motore **3**.
9. Tenere il coperchio **1** inclinato e inserirlo nell'apposita sede **2**.
10. Premere il coperchio **1** sul contenitore dell'impasto **6** finché non scatta in posizione con un clic.

    Nota: l'interruttore di sicurezza si attiva solo quando il coperchio è correttamente in posizione, consentendo così il funzionamento dell'apparecchio.
11. Prendere una delle trafile **17** - **22** e avvitarla aiutandosi con l'anello filettato **13** sull'alloggiamento della vite senza fine **9**.

    Nota: è sufficiente serrare bene a mano l'anello filettato. La chiave per ghiera **14** in questo caso non serve.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

7. Preparazione della pasta

1. Scegliere la trafila **12** adatta:

   17 Trafila per tagliatelle

   18 Trafila per pappardelle

   19 Trafila per fettuccine

   20 Trafila per spaghetti

   21 Trafila per linguine

   22 Trafila per biscotti
2. Mettere la trafila (da **17** a **22**) desiderata in acqua calda per circa un minuto.
3. Avvitare la trafila (da **17** a **22**) desiderata sull'alloggiamento della vite senza fine **9** aiutandosi con l'anello filettato **13** (vedi "6. Montaggio e smontaggio dell'apparecchio" a pagina 24).
4. Rimuovere il coperchio **1**.

   Nota: sul bordo anteriore del coperchio ci sono due sporgenze. Tirarle un po' in avanti alzando leggermente il coperchio **1**, quindi sollevarlo e rimuoverlo.
5. Versare la quantità di farina desiderata nel contenitore dell'impasto **6**.

   Nota: Se non si utilizza un liquido fluido come l'acqua, ma una miscela viscosa o una miscela con parti solide, es. degli spinaci tritati, il passaggio dal coperchio risulta più difficile. In questo caso aggiungere il liquido direttamente nel contenitore dell'impasto **6**.
6. Tenere il coperchio **1** inclinato e inserirlo nell'apposita sede **2**.
7. Premere il coperchio **1** sul contenitore dell'impasto **6** finché non scatta in posizione con un clic.

Nota: l'interruttore di sicurezza si attiva solo quando il coperchio è correttamente in posizione, consentendo così il funzionamento dell'apparecchio.

8. Inserire la spina di rete in una presa di rete idonea munita di contatto di protezione (vedi "3. Dati tecnici" a pagina 21).
9. Impostare i due interruttori **5** su "**MIX**".
10. Versare lentamente la quantità di liquido desiderata nel coperchio **1**. Il liquido scenderà quindi nel contenitore dell'impasto.

    Nota:

    – Se la ricetta prevede l'uso di uova, sbatterle in un contenitore a parte.
    – Aggiungere le uova sbattute e l'olio dal coperchio **1** durante la lavorazione.
11. Lasciare che l'apparecchio impasti per circa 5 minuti, finché l'impasto non raggiunge la consistenza desiderata.

    Nota: la pasta è pronta, quando non appiccica e non si sbriciola. Se necessario aggiungere altra farina o acqua dal coperchio **1**.

    Con un po' di esperienza si riconoscerà immediatamente la consistenza ideale.
12. Impostare i due interruttori **5** su "**OFF**".

    Attenzione! prima di estrudere la pasta, lasciare i due interruttori **5** su "**OFF**" per almeno 5 secondi, per far riposare l'impasto.
13. Posizionare un contenitore per raccogliere la pasta sotto all'apparecchio.
14. Impostare i due interruttori **5** su "**EXT**".

    Ora la pasta viene estrusa.
15. Tagliare la pasta della lunghezza desiderata passando la spatola **15** direttamente sulla trafila **12**.
16. Non appena tutta la pasta è stata estrusa, impostare i due interruttori **5** su "**OFF**".

    Nota: per motivi tecnici, nel contenitore dell'impasto **6** rimane sempre una piccola quantità di pasta.
17. Se si desidera preparare una seconda porzione di pasta, rimuovere dal contenitore **6** la pasta eventualmente rimasta.

    Nota: pesare la quantità di pasta prelevata e ridurre opportunamente la quantità totale degli ingredienti per il secondo impasto. A questo punto, l'impasto rimasto può essere aggiunto al secondo impasto, senza superare la quantità massima di ca. 520 g.
18. Per il secondo impasto procedere come nel primo.
19. Una volta terminato, estrarre la spina dalla presa.

Attenzione!
Per evitare che i residui di pasta si asciughino, smontare l'apparecchio subito dopo l'uso. Se i residui di pasta si asciugano, smontare l'apparecchio può risultare difficile, se non addirittura impossibile.

20. Smontare l'apparecchio (vedi "6.1 Smontaggio dell'apparecchio" a pagina 24).
21. Pulire l'apparecchio e gli accessori (vedi "10. Pulizia dell'unità" a pagina 32).

8. Ricette di pasta

8.1 Suggerimenti per la preparazione della pasta

- Semolino, farina di spelta, farina speciale per pasta o farina istantanea sono particolarmente adatte per la preparazione della pasta.
- La quantità complessiva di farina e liquido deve sempre essere compresa tra 480 g e 520 g. In questo modo l'apparecchio lavora in modo ottimale. Con quantitativi inferiori, gli ingredienti non vengono lavorati bene, mentre con quantità complessive superiori, il composto potrebbe fuoriuscire dal contenitore dell'impasto.
- Un tempo di lavorazione inferiore a 3 minuti non consente di mescolare bene gli ingredienti.
- Un tempo di lavorazione superiore a 5 minuti rende l'impasto troppo caldo e di conseguenza appiccicoso.
- Stendere la pasta su un panno pulito per non farla attaccare.
- Le erbe aromatiche servono solo per colorare la pasta, durante la cottura della pasta perdono il proprio sapore.
- È possibile essiccare la pasta per farla durare più a lungo. Per farlo stendere la pasta su un panno pulito e lasciarla asciugare all'aria per circa 1 giorno, oppure nel forno a ca. 40 °C per 1 - 3 ore, fino a quando non sarà asciutta.
- Se la pasta rimane attaccata al coperchio è possibile spingerla verso il basso inserendo con attenzione la spatola **15** nelle due fessure del coperchio.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua (3 - 4 litri per 500 g di pasta). Aggiungere 2-3 cucchiai di sale.
- L'acqua forma molta più schiuma con la pasta fresca che non con la pasta secca, quindi evitare di coprire la pentola.
- La pasta fresca cuoce più velocemente della pasta secca. La pasta fresca cuoce generalmente in 1 - 3 minuti, mentre la pasta secca impiega tra i 6 e i 12 minuti.

8.2 Ricetta base per la pasta

Ingredienti:
- 340 g semola di grano duro
- 140 g acqua)
- 1 cucchiaio di olio (10 g)

Preparazione:
vedere "7. Preparazione della pasta" a pagina 26.

Indicazioni:
- La pasta può essere utilizzata fresca o secca.
- Si può aggiustare la consistenza variando la quantità di farina o acqua.

8.3 Pasta all'uovo

Ingredienti:
- 340 g di semolino
- 3 uova medie

Preparazione:
vedere "7. Preparazione della pasta" a pagina 26.

Indicazioni:
- La pasta può essere utilizzata fresca o secca.
- Si può aggiustare la consistenza variando la quantità di farina o acqua.

8.4 Pasta di spelta

Ingredienti:
- 340 g di farina di spelta (oppure farina per pasta o istantanea)
- 175 g di spinaci (freschi, sbollentati e sminuzzati o surgelati. Non utilizzare spinaci alla panna, perché la pasta risulterebbe troppo morbida.)
- 1 spicchio d'aglio (se non piace si può evitare)
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata

Preparazione:
1. Inserire tutti gli ingredienti direttamente nel contenitore dell'impasto **6**.
2. Preparare la pasta come descritto in "7. Preparazione della pasta" a pagina 26.

Indicazioni:
- La pasta può essere utilizzata fresca o secca.
- Si può aggiustare la consistenza variando la quantità di farina o acqua.

8.5 Pasta rossa

Ingredienti:
- 340 g di farina per pasta (oppure farina di spelta o istantanea)
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di ketchup
- ca. 80 - 100 g di concentrato di pomodoro

Preparazione:
1. Versare l'uovo sbattuto e il ketchup in una ciotola.
2. Aggiungere concentrato di pomodoro fino a un peso complessivo di 160 g.
3. Aggiungere la farina e la miscela di uovo e pomodoro direttamente nel contenitore dell'impasto **6**.
4. Preparare la pasta come descritto in "7. Preparazione della pasta" a pagina 26.

Indicazioni:
- La pasta può essere utilizzata fresca o secca.
- Si può aggiustare la consistenza variando la quantità di farina o acqua.

8.6 Pasta nera

Ingredienti:
- 340 g di farina per pasta (oppure farina di spelta o istantanea)
- 150 g di uova
- 10 g di nero di seppia

Preparazione:
vedere "7. Preparazione della pasta" a pagina 26.

Indicazioni:
- La pasta può essere utilizzata fresca o secca.
- Si può aggiustare la consistenza variando la quantità di farina o acqua.

8.7 Biscotti

Ingredienti:
- 230 g di farina di frumento tipo 405 (farina per torte)
- 150 g di burro, freddo e tagliato a fettine sottili
- 100 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina di vaniglia
- 1 presa di sale

Preparazione:
1. Inserire gli ingredienti nel contenitore dell'impasto.
2. Impastare per ca. 5 minuti.
3. Estrudere quindi l'impasto usando la trafila **22** per biscotti.

4. Tagliare biscotti di pari lunghezza passando la spatola **15** direttamente sulla trafila **12**.
5. Disporre i biscotti su una piastra da forno dando loro una forma a S, a bastoncino o a cerchio.
6. Cuocere a 180 °C per 10 minuti.

Indicazioni:
- Prima di infornare si possono guarnire i biscotti con scaglie di noci o di mandorle.
- Una volta cotti e raffreddati, i biscotti possono essere decorati con glassa.

9. Ricette per salse

Indicazioni per un gusto migliore:
- Utilizzare sale e pepe appena macinati
- Utilizzare sempre erbe aromatiche e ingredienti freschi
- Grattugiare il parmigiano sul momento
- Utilizzare olio di oliva spremuto a freddo
- La pasta fatta in casa è ottima se dopo la cottura viene saltata in padella con un po' di olio di oliva e aglio. A proprio gusto si possono rosolare anche funghi, carne o scampi (prima di aggiungere la pasta). Aggiustare di sale e di pepe (appena macinati) quindi servire con basilico tritato, un'insalata di rucola o pomodori. Il parmigiano viene servito a tavola ed è più buono se grattugiato fresco.

9.1 Salsa carbonara

Ingredienti:
- 2 cucchiai di olio di oliva per rosolare
- 2 spicchi d'aglio tritati fini
- 150 g di prosciutto cotto a dadini
- 4 uova
- 1 presa di sale
- 1 bicchiere di panna da montare
- 100 ml di latte
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe appena macinati
- Noce moscata macinata per condire

Preparazione:
1. Sbattere uova, panna, latte, sale, pepe e noce moscata con una frusta.
2. Aggiungere la metà del parmigiano grattugiato e mescolare.
3. Scaldare l'olio di oliva in una padella a fuoco medio, aggiungere l'aglio tritato fine e far rosolare brevemente.
4. Versare il latte con le uova.
5. Da ultimo aggiungere il prosciutto cotto a dadini.

9.2 Salsa di pomodoro

Ingredienti:
- 850 ml di pomodori in scatola
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- Sale
- Pepe bianco
- Zucchero
- Origano
- Erbe di Provenza
- 3 cucchiai di olio di oliva

Preparazione:
1. Scaldare l'olio di oliva in una casseruola da 2-3 l.

2. Aggiungere la cipolla tritata fine e stufarla finché non diventa trasparente, quindi l'aglio schiacciato.
3. Frullare i pomodori. Metterli nella casseruola, aggiungere il concentrato di pomodoro e condire con sale, pepe e una presa di zucchero.
4. Far cuocere a fuoco lento per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
5. Alla fine aggiustare la salsa di pomodoro con sale, pepe, origano ed erbe della Provenza a piacere.

Nota:

- in alternativa sbollentare i pomodori, togliere la buccia e sminuzzarli passandoli nel robot da cucina o al mixer.

9.3 Salsa al gorgonzola

Ingredienti:

- 200 ml di panna
- 200 g di gorgonzola

Preparazione:

1. Scaldare la panna.
2. Aggiungere il gorgonzola mescolando e farlo sciogliere. Scaldare continuando a mescolare.

Nota:

- secondo il proprio gusto si può aggiungere prosciutto cotto a dadini.

9.4 Aglio e olio

Ingredienti:

- 4 cucchiai di olio (di oliva), spremuto a freddo
- 2 spicchi d'aglio
- Basilico
- Origano
- Pepe
- Sale

Preparazione:

1. Far dorare l'aglio in olio di oliva, e portare a cottura gli spaghetti.
2. Condire con pepe e sale appena macinati.
3. Servire con parmigiano grattugiato fresco a proprio gusto.

9.5 Pesto (rosso)

Ingredienti:

- 150 g di pomodorini (secchi)
- 1 mazzetto di basilico
- 1 cipolla rossa (tagliata in quattro)
- 2 cucchiai di pinoli
- 1-2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione:

1. Frullare pomodorini, foglie di basilico, pinoli, aglio e cipolla.
2. Aggiungere l'olio e l'aceto e mescolare.
3. Aggiustare di sale e di pepe.

Nota:

- conservare il pesto in un vasetto di vetro coperto con uno strato di olio di oliva. In questo modo si mantiene ca. 4 settimane in frigorifero.

9.6 Pesto (verde)

Ingredienti:

- 1-2 mazzetti di basilico fresco
- 1-2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiai di pinoli
- olio di oliva
- 2 cucchiai di parmigiano
- Sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

1. Tostare i pinoli in una padella.
2. Tritare finemente basilico, aglio e pinoli.
3. Aggiungere olio di oliva fino a ottenere una crema.
4. Aggiungere il parmigiano alla fine.
5. Aggiustare di sale e di pepe.

Nota:

- conservare il pesto in un vasetto di vetro coperto con uno strato di olio di oliva. In questo modo si mantiene ca. 4 settimane in frigorifero.

10. Pulizia dell'unità

Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni, lesioni o danni:
- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Non immergere mai l'alloggiamento motore **3** in acqua.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso detergenti in crema corrosivi o abrasivi. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato.

- Smontare l'apparecchio (vedi "6.1 Smontaggio dell'apparecchio" a pagina 24).

10.1 Pulizia dell'alloggiamento motore (3)

1. Pulire l'alloggiamento motore **3** con uno straccio umido, eventualmente con l'aggiunta di detergente.
2. Risciacquare con acqua pulita.
3. Riutilizzare l'alloggiamento motore **3** soltanto quando è completamente asciutto.

10.2 Pulizia del contenitore dell'impasto (6), del coperchio (1) e dell'alloggiamento della vite senza fine (9)

Attenzione! Gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie, perché la plastica potrebbe diventare opaca e fragile.

1. Mettere i pezzi in acqua fredda o tiepida per ammorbidire i residui di pasta.

   Nota: è possibile aggiungere all'acqua un po' di detergente.
2. Rimuovere i residui di pasta ammorbiditi con lo spazzolino di pulizia **16**.
3. Sciacquare con acqua pulita.
4. Lasciare asciugare completamente i pezzi prima di riutilizzarli.

10.3 Pulizia degli altri accessori

Attenzione! Gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie, perché la plastica potrebbe diventare opaca e fragile.

1. Lasciare asciugare la pasta per almeno 24 h. In questo modo diventa dura e fragile.
2. Rimuovere i residui di pasta secchi con lo spazzolino di pulizia **16**.
3. Per far cadere la pasta secca dalle trafile **17** - **22** batterle leggermente sul tavolo.

4. Per liberare i buchi delle trafile **17** - **22** dai residui di pasta utilizzare uno stuzzicadenti.
5. Pulire i componenti in acqua di risciacquo calda.
6. Sciacquare con acqua pulita.
7. Lasciare asciugare completamente i pezzi prima di riutilizzarli.

11. Smaltimento

11.1 Apparecchio

Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote depennato significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e soprattutto l'inquinamento ambientale. Rispettare scrupolosamente le disposizioni in materia di smaltimento in vigore nel proprio paese.

11.2 Imballaggio

Per smaltire l'imballaggio osservare le normative in materia ambientale specifiche del paese.

12. Garanzia di HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,

questo apparecchio è accompagnato da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto può far valere i Suoi diritti nei confronti del venditore come previsto dalla legge. Tali diritti di legge non sono limitati dalla nostra garanzia, descritta di seguito in dettaglio.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare pertanto lo scontrino di cassa originale, in quanto documento comprovante l'acquisto.

Se entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto insorge un difetto di materiale o di fabbricazione, ci impegniamo a riparare o a sostituire a nostra scelta il prodotto. La prestazioni di garanzia presuppone, entro il termine di tre anni, la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto (scontrino di cassa) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui è insorto.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, ci impegniamo a rispedire il prodotto riparato o un nuovo prodotto. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e rivendicazioni per difetti

Il periodo di garanzia non viene prolungato dalla prestazione di garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni o difetti riscontrati già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Dopo lo scadere del periodo di garanzia le riparazioni vengono effettuate a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto rispettando i più severi standard di qualità ed è stato scrupolosamente testato prima della spedizione.

La garanzia copre i difetti di materiale o di fabbricazione. Non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e considerate pertanto parti usurabili, né ai danni ai componenti più fragili, ad es. interruttori, batterie o parti in vetro.

La garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo conforme del prodotto è necessario attenersi a tutte le avvertenze contenute nelle istruzioni per l'uso.

Sono assolutamente da evitare gli utilizzi e le azioni che le istruzioni per l'uso sconsigliano.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato, non per quello commerciale.

La garanzia decade in caso di utilizzo indebito e non conforme, uso della forza e interventi non effettuati dal nostro centro d'assistenza autorizzato.

Svolgimento della garanzia

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si consiglia di attenersi alla procedura seguente:

- Per tutte le richieste tenere a disposizione il numero di articolo (per questo apparecchio: IAN 89212) e lo scontrino di cassa comprovante l'acquisto.
- Il numero di articolo si trova sulla targhetta dati, inciso, sul frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure sull'adesivo sul retro o sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- In caso di errori di funzionamento o altri difetti, contattare dapprima telefonicamente o per e-mail il centro d'assistenza riportato di seguito.
- Il prodotto difettoso può essere spedito gratuitamente all'indirizzo di assistenza fornito, allegando la prova di acquisto (scontrino di cassa) e indicando in cosa consiste il difetto e quando è stato riscontrato.

Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e tanti altri manuali, video dei prodotti e software.

RP89212 Pasta Maker LB5 Seite 35 Mittwoch, 29. Mai 2013 5:22 17

Centro d'assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 89212

Fornitore

Nota bene: l'indirizzo seguente **non è l'indirizzo d'assistenza.** Contattare dapprima il centro d'assistenza indicato sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

Índice

1. Descrição do aparelho 36
2. Designação das peças (ver página desdobrável) 37
3. Dados técnicos 37
4. Indicações de segurança. 37
5. Remoção da embalagem e instalação 40
6. Montar e desmontar o aparelho 41
7. Fazer massa 43
8. Receitas de massa 44
9. Receitas de molhos para massa 46
10. Limpar o aparelho 49
11. Eliminação 50
12. Garantia da HOYER Handel GmbH 50
Service-Center 51
Fornecedor 52

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes a respeito da sua segurança, utilização e eliminação.

Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nos campos de aplicação indicados.

Caso entregue o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar da respetiva documentação.

1. Descrição do aparelho

1.1 Campo de aplicação

A máquina para massas SilverCrest SPM 200 A1 serve para fazer massa fresca e biscoitos.

Este aparelho só pode ser usado em espaços secos. Não pode ser usado no exterior nem em espaços húmidos.

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para uso comercial.

O aparelho também foi concebido para:

- a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios e outras áreas comerciais,
- a utilização em propriedades rurais,
- clientes em hotéis, motéis e outros espaços residenciais,
- estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

1.2 Material fornecido

- 1 máquina para massas com misturador e espiral de transporte
- 1 chave de luneta
- 1 escova de limpeza
- 1 espátula
- 5 acessórios para diferentes tipos de massa
- 1 acessório para biscoitos do tipo Spritzgebäck
- 1 manual de instruções

2. Designação das peças (ver página desdobrável)

1 Tampa
2 Encaixe para a tampa
3 Caixa do motor
4 Veio do motor
5 Interruptor: os interruptores têm de estar os dois na mesma posição
6 Contentor de mistura
7 Manga dentada
8 Mecanismo de mistura
9 Caixa da espiral de transporte
10 Anel da espiral de transporte
11 Espiral de transporte
12 Acessório para massa (opcionalmente, um acessório de **17** a **22**)
13 Anel roscado
14 Chave de luneta
15 Espátula
16 Escova de limpeza
17 Acessório para Tagliatelle
18 Acessório para Pappardelle
19 Acessório para Fettuccine
20 Acessório para Spaghetti
21 Acessório para Linguine
22 Acessório para biscoitos

3. Dados técnicos

Alimentação de tensão:	220 - 240 V~ / 50/60 Hz
Potência:	200 Watt
Classe de protecção:	II

CE

4. Indicações de segurança

4.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:

Aviso!
Risco elevado: Não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco mediano: Não considerar o aviso pode provocar danos materiais.

Indicação:
Risco reduzido: Ter em atenção determinados factos durante o manuseamento do aparelho.

4.2 Instruções especiais para este aparelho

Atenção! Respeite as seguintes indicações, a fim de evitar ferimentos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimentos, sob supervisão e se tiverem sido instruídos relativamente à forma segura de utilizar o aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sob supervisão.
- Manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do aparelho e do cabo de ligação à rede.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto.
- Desligue a ficha de rede da tomada de rede antes de cada limpeza.
- Nunca mergulhe a caixa do motor **3** em água.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, o aparelho e o seu revestimento antiaderente podem ficar danificados.

4.3 Notas genéricas

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de passar à utilização. O manual é parte integrante do aparelho e tem de estar sempre à disposição.
- Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita (ver "1.1 Campo de aplicação" na página 36).
- Certifique-se de que a tensão de rede necessária (ver placa de características no aparelho) corresponde à sua, de forma a evitar danos.
- Tenha em conta que os direitos da garantia e responsabilidade serão anulados se utilizar acessórios não recomendados neste manual de instruções ou se em caso de reparações não forem utilizadas exclusivamente peças sobressalentes originais. Isto também se aplica no caso de reparações efectuadas por pessoal não qualificado. Os dados de contacto encontram-se no "Service-Center" na página 51.
- Em caso de eventuais falhas de funcionamento dentro do período de garantia, só o Service-Center poderá efectuar a reparação do aparelho.

Caso contrário, a garantia do produto perderá a sua validade.

4.4 Protecção contra choques eléctricos

Aviso! As seguintes indicações de segurança servem para o proteger contra um choque eléctrico.

- Se o aparelho estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado. Neste caso, mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Os dados de contacto encontram-se no "Service-Center" na página 51.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, este tem de ser reparado pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
- Não permita em caso algum a infiltração de água ou outros líquidos na caixa do motor **3**. Por isso:
  - nunca o utilize no exterior
  - nunca mergulhe a caixa do motor **3** em água
  - nunca coloque recipientes com líquidos, como copos com água, jarras, etc. em cima do aparelho
  - nunca o utilize em ambientes muito húmidos
  - nunca o utilize junto a um lava-louças, a uma banheira, a um duche ou a uma piscina, pois podem entrar salpicos de água para dentro dele.

  Se, mesmo assim, chegarem a entrar líquidos no aparelho, puxe imediatamente a ficha de rede e mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Os dados de contacto encontram-se no "Service-Center" na página 51.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação ou na ficha de rede com as mãos húmidas.
- Desligue sempre o cabo de alimentação pegando na ficha. Nunca puxe pelo próprio cabo.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é dobrado ou torcido.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes (p. ex. placa de fogão).
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, desligue a ficha da tomada. Só assim é que o aparelho fica totalmente isento de corrente.
- Deve evitar a utilização de extensões. Só são permitidas em condições específicas:
  - A extensão tem de ser adequada para a intensidade de corrente do aparelho.
  - A extensão não deve ficar "suspensa": não deve ficar disposta de forma a que alguém possa tropeçar nela, nem ficar ao alcance das crianças.
  - A extensão nunca pode apresentar danos.
  - Além deste aparelho, não podem ser ligados outros aparelhos à tomada de corrente, uma vez que isto pode provocar uma sobrecarga na rede eléctrica (as tomadas múltiplas são proibidas!).

4.5 Protecção contra ferimentos

Aviso! Respeite as seguintes indicações, a fim de evitar ferimentos.

- Certifique-se de que o cabo de ligação à rede nunca se encontra disposto de forma a que alguém tropece nele, fique preso ou o pise.
- Durante o funcionamento, evite o contacto com as peças giratórias do

aparelho, como o mecanismo de mistura **8** ou a espiral de transporte **11**. As mãos e os cabelos podem ser puxados pelo aparelho e assim provocar ferimentos. Só ligue o aparelho caso a tampa **1** se encontre correctamente colocada.

- Desligue a ficha de rede da tomada antes de cada limpeza e desmontagem do aparelho.

4.6 Para a segurança das crianças

Aviso! As crianças, na maior parte das vezes, não conseguem avaliar correctamente os perigos, podendo sofrer ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- Este produto só pode ser utilizado sob a vigilância de um adulto.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as crianças não puxam o aparelho pelo cabo.
- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças. As películas da embalagem não são um brinquedo.

4.7 Danos materiais

Atenção! Para evitar danos materiais, respeite as seguintes disposições.

- Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante, para que não possa tombar nem escorregar para baixo.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de fogão quente.
- Não utilize líquidos quentes.
- O aparelho e os acessórios não podem ser colocados num microondas.

5. Remoção da embalagem e instalação

1. Retire as peças individuais da embalagem.
2. Verifique se as peças individuais estão completas (ver "1.2 Material fornecido" na página 37) e não estão danificadas.
3. Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (ver "10. Limpar o aparelho" na página 49).
4. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante, para que não possa tombar nem escorregar para baixo.
5. Monte novamente o aparelho (ver "6.2 Montar o aparelho" na página 42).
6. Coloque os dois interruptores **5** em "**OFF**".
7. Ligue a ficha de rede a uma tomada adequada (ver "3. Dados técnicos" na página 37).

O aparelho está agora pronto a funcionar.

6. Montar e desmontar o aparelho

Aviso! Para evitar o perigo de choque eléctrico, ferimentos ou danos:
- Desligue a ficha de rede da tomada antes de cada limpeza e de desmontar ou montar novamente o aparelho.

6.1 Desmontar o aparelho

1. Coloque os dois interruptores **5** na posição "**OFF**".

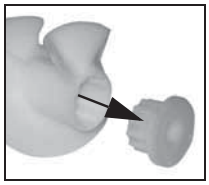
   Nota: Por razões de segurança, este aparelho dispõe de 2 interruptores, os quais têm de estar sempre ligados em simultâneo para se activar a função pretendida. Se os interruptores se encontrarem em posições diferentes, o aparelho permanecerá desligado. Deste modo, evitam-se falhas de funcionamento inadvertidas.
2. Certifique-se de que a tampa **1** está correctamente assente, caso contrário, a caixa da espiral de transporte **9** poderá sair ao desapertar o anel roscado **13**.
3. Desaperte o anel roscado **13**.

   Nota: Se o anel roscado **13** estiver muito apertado, utilize a chave de luneta **14** para desapertar o anel roscado **13**.

   Se mesmo com a chave de luneta **14** for difícil desapertar o anel roscado **13**, deixe o aparelho funcionar entre 10 e 20 segundos na posição "**MIX**" para soltar um pouco o anel roscado. Desligue novamente a ficha de rede da tomada antes de desapertar o anel.
4. Retire o acessório **12**.
5. Retire a tampa **1**.

   Nota: No canto dianteiro da tampa encontram-se dois ressaltos. Puxe-os ligeiramente para a frente e levante simultaneamente a tampa **1**, incline-a para cima e remova-a de seguida.
6. Rode a caixa da espiral de transporte **9** para a esquerda e retire-a.
7. Retire a espiral de transporte **11** da caixa **9**.
8. Retire o anel roscado **10** da espiral de transporte **11**.

9. Retire o mecanismo de mistura **8** do contentor **6**.
10. Retire a manga dentada **7** do mecanismo de mistura **8**.



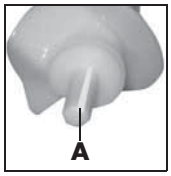
11. Desaperte o contentor de mistura **6** da caixa do motor **3**.

6.2 Montar o aparelho

1. Coloque o contentor de mistura **6** na caixa do motor **3**.
2. Desloque o anel da espiral de transporte **10** sobre a espiral de transporte **11**. Certifique-se de que o anel da espiral de transporte fica bem encaixado.

3. Insira a espiral de transporte **11** na respectiva caixa **9**.
4. Desloque o mecanismo de mistura **8** sobre o veio da espiral de transporte **11**.

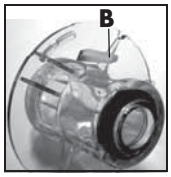
Nota: O veio da espiral de transporte **11** possui um entalhe **A**, que faz com que o mecanismo de mistura **8** se ajuste apenas a uma posição.



5. Desloque a manga dentada **7** sobre o veio da espiral de transporte **11**.

   Nota: O veio da espiral de transporte **11** possui um entalhe, que faz com que a manga dentada **7** se ajuste apenas a uma posição.
6. Desloque a caixa da espiral de transporte **9** montada com a espiral **11** e o mecanismo de mistura **8** para o contentor de mistura **6**.

Nota: No interior da caixa da espiral de transporte **9** encontra-se um prolongamento **B**, que deverá estar virado para cima aquando da inserção, de modo a permitir um bloqueio correcto da caixa da espiral de transporte **9**.



7. Pressione ligeiramente a caixa da espiral de transporte **9** contra o contentor de mistura **6** e bloquei-a, rodando-a para a direita até engatar.
8. Verifique se o contentor de mistura **6** está correctamente assente na caixa do motor **3**.
9. Segure a tampa **1** inclinada e insira-a no encaixe para a tampa **2** .
10. Pressione a tampa **1** para baixo até assentar correctamente no contentor de mistura **6** e engatar de modo perceptível.

    Nota: O interruptor de segurança só é activado depois de a tampa estar correctamente engatada, permitindo assim o funcionamento do aparelho.
11. Retire um dos acessórios de **17** a **22** e aparafuse-o com a ajuda do anel roscado **13** na caixa da espiral de transporte **9**.

    Nota: Basta apertar bem o anel roscado à mão. Neste caso, não é necessário utilizar a chave de luneta **14**.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

7. Fazer massa

1. Seleccione o acessório adequado **12**:

   17Acessório para Tagliatelle

   18Acessório para Pappardelle

   19Acessório para Fettuccine

   20Acessório para Spaghetti

   21Acessório para Linguine

   22Acessório para biscoitos do tipo Spritzgebäck
2. Coloque o acessório (de **17** a **22**) pretendido em água quente durante aproximadamente um minuto.
3. Aperte o acessório (de **17** a **22**) pretendido na caixa da espiral de transporte **9** com a ajuda do anel roscado **13** (ver "6. Montar e desmontar o aparelho" na página 41).
4. Retire a tampa **1**.

   Nota: No canto dianteiro da tampa encontram-se dois ressaltos. Puxe-os ligeiramente para a frente e levante simultaneamente a tampa **1**, incline-a para cima e remova-a de seguida.
5. Coloque a quantidade de farinha desejada no contentor de mistura **6**.

   Nota: Se em vez de utilizar líquidos fluidos, como água por ex., utilizar misturas mais espessas ou com componentes sólidos, como espinafres picados, estas terão dificuldade em passar através da tampa. Introduza, neste caso, o líquido directamente no contentor de mistura **6**.
6. Segure a tampa **1** inclinada e insira-a no encaixe para a tampa **2** .
7. Pressione a tampa **1** para baixo até assentar correctamente no contentor de mistura **6** e engatar de modo perceptível.

   Nota: O interruptor de segurança só é activado depois de a tampa estar correctamente engatada, permitindo assim o funcionamento do aparelho.
8. Insira a ficha de rede numa tomada adequada com contacto de protecção (ver "3. Dados técnicos" na página 37).
9. Coloque os dois interruptores **5** na posição "**MIX**".
10. Introduza lentamente a quantidade de líquido desejada na tampa **1**. Este passará daí para o contentor de mistura.

    Indicações:

    – Se a sua receita incluir ovos, bata-os num recipiente separado.
    – Introduza os ovos batidos e o óleo durante o processo de mistura através da tampa **1**.
11. Deixe o aparelho amassar durante aproximadamente 5 minutos, até a massa obter a consistência pretendida.

    Nota: Quando pronta, a massa já não deverá colar nem se desfazer. Se necessário, coloque na tampa **1** um pouco mais de farinha ou água, que cairão daí para o contentor de mistura.

    Com alguma experiência, reconhecerá rapidamente a consistência ideal da massa.
12. Coloque os dois interruptores **5** na posição "**OFF**".

    Cuidado! Antes de extrair a massa, tem de deixar os dois interruptores na posição "**OFF**" **5** durante 5 segundos para esta repousar.
13. Coloque um recipiente por baixo do aparelho para apanhar a massa.

14. Coloque os dois interruptores **5** na posição "**EXT**".

    A massa é então extraída.

15. Corte a massa com o comprimento pretendido directamente no acessório **12** utilizando a espátula **15** .

16. Assim que a massa tenha sido toda extraída, coloque os dois interruptores **5** na posição "**OFF**".

    Nota: Por razões técnicas, permanece sempre uma pequena quantidade de massa no contentor de mistura **6**.

17. Se pretender preparar uma segunda porção de massa, retire os restos de massa do contentor de mistura **6**.

    Nota: Pese os restos retirados e reduza a respectiva quantidade total dos ingredientes na segunda massa. A seguir, poderá adicionar os restos da primeira massa à segunda, sem que a quantidade total máxima ultrapasse uns aproximados 520 g.

18. Para a segunda massa, proceda do modo idêntico à primeira.

19. Quando terminar, desligue a ficha de rede da tomada.

Cuidado!
Para que os restos de massa não sequem, deverá desmontar o aparelho imediatamente após a utilização. Se os restos de massa secarem, poderá ser difícil ou até mesmo impossível separar as peças do aparelho.

20. Desmonte o aparelho (ver "6.1 Desmontar o aparelho" na página 41).

21. Limpe o aparelho ou as peças acessórias (ver "10. Limpar o aparelho" na página 49).

8. Receitas de massa

8.1 Dicas para fazer massa

- Para fazer massa fresca, os produtos mais adequados são sêmola, farinha de espelta, farinha especial para massa fresca ou farinha instantânea.
- A quantidade total de farinha e líquido deverá encontrar-se sempre entre os 480 g e os 520 g. Assim, o aparelho funcionará perfeitamente. No caso de uma quantidade inferior, os ingredientes não ficam bem amassados; no caso de uma quantidade superior, a massa pode extravasar o contentor de mistura.
- Um tempo de amassadura inferior a 3 minutos não permite uma boa mistura dos ingredientes.
- Um tempo de amassadura superior a 5 minutos faz com que a massa aqueça excessivamente e cole.
- Espalhe os fios de massa extraídos sobre um pano limpo, para que não se colem.
- As ervas aromáticas funcionam apenas como corantes; durante a cozedura da massa, estas perdem o sabor.
- Pode secar os fios de massa e assim aumentar a sua validade. Para isso, espalhe a massa sobre um pano limpo e deixe-a secar ao ar durante aprox. 1 dia ou coloque-a no forno a aprox. 40 °C durante cerca de 1 - 3 horas até estar seca.
- Se a massa continuar a colar na tampa, pode pressioná-la cuidadosamente para

baixo passando a espátula **15** pelos dois entalhes.

- Coza a massa em água suficiente (3 - 4 litros por 500 g de massa). Adicione aprox. 2-3 colheres de sopa de sal.
- Com a massa fresca, forma-se uma maior quantidade de espuma na água do que com a seca. Por isso, não tape o tacho.
- A massa fresca coze mais rapidamente do que a seca. A massa fresca demora geralmente 1 - 3 minutos a cozer, enquanto a massa seca demora geralmente entre 6 e 12 minutos.

8.2 Receita base para massa

Ingredientes:

- 340 g de sêmola de trigo duro
- 140 g de água)
- 1 colher de sopa de óleo (10 g)

Preparação:

ver "7. Fazer massa" na página 43.

Indicações:

- A massa pode ser utilizada fresca ou seca.
- Pode alterar a consistência adicionando farinha ou um pouco de água.

8.3 Massa com ovo

Ingredientes:

- 340 g de sêmola
- 3 ovos médios

Preparação:

ver "7. Fazer massa" na página 43.

Indicações:

- A massa pode ser utilizada fresca ou seca.
- Pode alterar a consistência adicionando farinha ou um pouco de água.

8.4 Massa de espelta verde

Ingredientes:

- 340 de farinha de espelta (ou então farinha para massa fresca ou farinha instantânea em sua substituição)
- 175 g de espinafres (seja cozidos frescos e picados ou ultracongelados. Não utilize espinafres com natas, pois as natas podem tornar a massa demasiado mole.)
- 1 dente de alho (pode não ser utilizado, consoante o gosto)
- 1 pitada de noz-moscada ralada

Preparação:

1. Introduza todos os ingredientes directamente no contentor de mistura **6**.
2. Prepare a massa como descrito em "7. Fazer massa" na página 43.

Indicações:

- A massa pode ser utilizada fresca ou seca.
- Pode alterar a consistência adicionando farinha ou um pouco de água.

8.5 Massa vermelha

Ingredientes:

- 340 de farinha para massa fresca (ou então farinha de espelta ou farinha instantânea em sua substituição)
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de ketchup
- aprox. 80 - 100 g de concentrado de tomate

Preparação:

1. Parta o ovo para uma taça e junte o ketchup.
2. Encha com concentrado de tomate até o peso total atingir os 160 g.

Nota: Se possível, utilize uma balança com função de tara para evitar o cálculo do peso da taça.

3. Coloque a farinha e a mistura do ovo com tomate directamente no contentor de mistura **6**.
4. Prepare a massa como descrito em "7. Fazer massa" na página 43.

Indicações:
- A massa pode ser utilizada fresca ou seca.
- Pode alterar a consistência adicionando farinha ou um pouco de água.

8.6 Massa preta

Ingredientes:
- 340 de farinha para massa fresca (ou então farinha de espelta ou farinha instantânea em sua substituição)
- 150 g de ovos
- 10 g de tinta de choco

Preparação:
ver "7. Fazer massa" na página 43.

Indicações:
- A massa pode ser utilizada fresca ou seca.
- Pode alterar a consistência adicionando farinha ou um pouco de água.

8.7 Biscoitos do tipo Spritzgebäck

Ingredientes:
- 230 g de farinha de trigo tipo 405 (farinha para bolos)
- 150 g de manteiga, fria e cortada em fatias finas
- 100 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal

Preparação:
1. Colocar os ingredientes no contentor de mistura.
2. Deixar amassar durante 5 minutos.
3. Extrair de seguida através do acessório **22** para biscoitos do tipo Spritzgebäck.
4. Com a espátula **15**, cortar directamente no acessório **12** pequenos cordões com o mesmo comprimento.
5. Colocar os cordões em forma de S, de rectângulos ou círculos no tabuleiro de cozedura.
6. Deixar cozer 10 minutos a 180 °C.

Indicações:
- Antes da cozedura, pode enfeitar os biscoitos com nozes ou amêndoas laminadas.
- Depois de cozidos e frios, pode decorá-los com coberturas.

9. Receitas de molhos para massa

Indicações para um bom paladar:
- Utilizar pimenta e sal de moinho
- Usar sempre ervas aromáticas e ingredientes frescos
- Ralar o queijo parmesão no momento
- Utilizar azeite virgem
- A massa caseira fica mais saborosa se, depois de cozinhada, for aquecida na frigideira com algum azeite e alho. Pode ainda adicionar ao refogado (antes de introduzir a massa) cogumelos, carne ou lagostins, consoante o gosto. Temperar com sal e pimenta (de moinho) e, por

fim, servir ainda com manjericão picado ou rúcula ou tomate. O queijo parmesão deve ser servido na mesa e o seu sabor será melhor se ralado no momento.

9.1 Molho Carbonara

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite para refogar
- 2 dentes de alho, bem picados
- 150 g de fiambre, cortado aos cubos
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 copo de natas batidas
- 100 ml de leite
- 100 g de queijo parmesão, ralado
- Sal e pimenta, de moinho
- Noz-moscada, moída, para condimentar

Preparação:

1. Bater os ovos, as natas, o leite, o sal, a pimenta, a noz-moscada com um batedor de claras.
2. Juntar metade do queijo parmesão ralado.
3. Aquecer o azeite numa frigideira em lume médio e juntar o alho bem picado, deixando-o alourar um pouco.
4. Deitar então o preparado de ovos.
5. E, por fim, acrescentar ainda o fiambre cortado aos cubos.

9.2 Molho de tomate

Ingredientes:

- 850 ml de tomate, enlatado
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de concentrado de tomate
- Sal
- Pimenta, branca
- Açúcar
- Orégãos
- Ervas da província
- 3 colheres de sopa de azeite

Preparação:

1. Aquecer o azeite num tacho de 2-3 l.
2. Picar finamente a cebola, deitar na frigideira e deixar alourar, acrescentar o alho esmagado.
3. Passar o tomate. Deitá-lo no tacho, juntar o concentrado de tomate e condimentar com sal, pimenta e uma pitada de açúcar.
4. Deixar cozer tudo, mexendo ocasionalmente ao longo de 10 minutos.
5. Por fim, temperar o molho de tomate com sal, pimenta, orégãos e ervas da província q.b.

Nota:

- Em alternativa, escaldar o tomate, retirar-lhe a pele e triturá-lo na batedeira ou com a varinha mágica.

9.3 Molho de Gorgonzola

Ingredientes:

- 200 ml de natas
- 200 g de Gorgonzola

Preparação:

1. Aquecer as natas.
2. Juntar o queijo Gorgonzola e dissolvê-lo. Aquecer mexendo permanentemente.

Nota:

- Consoante o gosto, pode adicionar-se também fiambre aos cubos.

9.4 "Aglio e Olio"

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de azeite, virgem
- 2 dentes de alho
- Manjericão
- Orégãos
- Pimenta
- Sal

Preparação:

1. Refogar o alho no azeite, passar o Spaghetti cozido pelo preparado.
2. Temperar com pimenta e sal de moinho.
3. Servir com queijo parmesão q.b. ralado no momento.

9.5 Molho Pesto (vermelho)

Ingredientes:

- 150 g de tomates (secos)
- 1 raminho de manjericão
- 1 cebola, vermelha (cortada em quartos)
- 2 colheres de sopa de pinhões
- 1-2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 5 colheres de sopa de azeite
- Sal
- Pimenta

Preparação:

1. Passar os tomates, as folhas de manjericão arrancadas, os pinhões, o alho e a cebola até ficarem em puré.
2. Adicionar o vinagre e o azeite e mexer.
3. Temperar com sal e pimenta.

Nota:

- Conserve o molho Pesto num frasco de tampa roscada, coberto com uma camada de azeite. Desta forma, conservar-se-á 4 semanas no frigorífico.

9.6 Molho Pesto (verde)

Ingredientes:

- 1-2 raminhos de manjericão fresco
- 1-2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de pinhões
- azeite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão
- Sal + pimenta preta moída no momento

Preparação:

1. Saltear os pinhões numa frigideira.
2. Picar salsa, alho e pinhões.
3. Ir adicionando azeite até obter uma pasta cremosa.
4. Por fim, adicionar o queijo parmesão.
5. Temperar com sal e pimenta.

Nota:

- Conserve o molho Pesto num frasco de tampa roscada, coberto com uma camada de azeite. Desta forma, conservar-se-á 4 semanas no frigorífico.

10. Limpar o aparelho

Aviso! Para evitar o perigo de choque eléctrico, ferimentos ou danos:
- Desligue a ficha de rede da tomada antes de cada limpeza.
- Nunca mergulhe a caixa do motor **3** em água.

Cuidado! Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, o aparelho pode ficar danificado.

- Desmonte o aparelho (ver "6.1 Desmontar o aparelho" na página 41).

10.1 Limpar a caixa do motor (3)

1. Limpe a caixa do motor **3** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Lave com água limpa, para remover os restos dos produtos de limpeza.
3. Nunca utilize a caixa do motor **3** antes de esta estar completamente seca.

10.2 Limpar o contentor de mistura (6), a tampa (1) e a caixa da espiral de transporte (9)

Cuidado! Os acessórios não podem ser lavados na máquina. Na máquina de lavar loiça, o plástico pode ficar turvo e quebradiço.

1. Coloque as peças em água fria ou morna para amolecer os restos de massa.

   Nota: Também pode adicionar algum detergente à água.
2. Remova os restos de massa amolecidos com a escova de limpeza **16**.
3. Enxagúe com água limpa.
4. Deixe as peças secar totalmente antes de as voltar a utilizar.

10.3 Limpar os restantes acessórios

Cuidado! Os acessórios não podem ser lavados na máquina. Na máquina de lavar loiça, o plástico pode ficar turvo e quebradiço.

1. Deixe a massa secar no mínimo 24 h. Desta forma, ficará rija e quebradiça.
2. Remova os restos de massa secos com a escova de limpeza **16**.
3. Os acessórios de **17** a **22** podem ser ligeiramente sacudidos sobre a mesa, de modo a fazer cair a massa seca.
4. Para retirar os restos de massa dos furos nos acessórios de **17** a **22**, pode utilizar um palito.
5. Limpe as peças com água quente.
6. Enxagúe com água limpa.
7. Deixe as peças secar totalmente antes de as voltar a utilizar.

11. Eliminação

11.1 Aparelho

O símbolo do contentor do lixo com rodas com uma cruz por cima significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Respeite impreterivelmente os regulamentos sobre eliminação vigentes no seu país.

11.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país.

12. Garantia da HOYER Handel GmbH

Cara/o cliente,
o seu aparelho beneficia de uma garantia de 3 anos a partir da data da compra. A lei concede-lhe direitos legais contra o vendedor do produto caso este apresente defeitos. Estes direitos legais não estão sujeitos a qualquer restrição perante as nossas condições de garantia especificadas em seguida.

Condições da garantia

O prazo da garantia começa a partir da data de compra. Conserve o talão de compra original, já que este é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos a partir da data da sua compra, este produto apresentar algum defeito no material ou de fabrico, assumimos, a nosso critério, a reparação ou substituição do mesmo sem quaisquer custos para si. A ativação da garantia pressupõe que, dentro do referido prazo de três anos, seja apresentado o aparelho defeituoso acompanhado do comprovativo da compra (talão de compra), juntamente com uma breve descrição por escrito do defeito e da data da sua ocorrência.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, ser-lhe-á entregue o produto reparado ou um novo produto. A reparação ou substituição do produto não implica o reinício do período de garantia.

Período de garantia e reclamações de defeitos no âmbito legal

A ativação da garantia não prolongará o período de garantia original. O mesmo se aplica às peças substituídas e reparadas. Quaisquer eventuais danos ou defeitos já existentes aquando da compra devem ser reportados imediatamente depois de desembalar o produto. As reparações necessárias depois de decorrido o período de garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido em conformidade com rigorosas diretivas de qualidade e criteriosamente verificado antes do fornecimento.

A ativação da garantia aplica-se a defeitos no material ou de fabrico. Esta garantia não se estende a partes do produto que estejam sujeitas ao desgaste normal, sendo por isso consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia cessa se o produto tiver sido danificado, utilizado de modo incorreto ou sujeito a alguma reparação. A utilização correta do produto pressupõe que sejam criteriosamente respeitadas todas as instruções constantes do manual de instruções.

Quaisquer usos e aplicações que sejam desaconselhados ou contra os quais haja avisos no manual de instruções devem ser impreterivelmente evitados.

Este produto foi concebido exclusivamente para utilização privada e não para uso comercial.

O tratamento impróprio e incorreto, a aplicação de força excessiva e as intervenções efetuadas sem o consentimento do nosso Service-Center autorizado fazem cessar o direito à garantia.

Regularização em caso de ativação da garantia

Para garantir uma resposta rápida ao seu pedido, siga as indicações que se seguem:

- Tenha consigo o número do artigo (no caso deste aparelho: IAN 89212) e o talão de compra como comprovativo da compra para o caso de tal lhe ser solicitado.
- O número do artigo encontra-se na placa de características, numa gravura, na página de título destas instruções (canto inferior esquerdo) ou num autocolante no verso ou na parte de baixo do aparelho.
- Se ocorrerem falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o Service-Center seguidamente referido, por telefone ou por e-mail.
- Os produtos adquiridos com defeitos podem ser enviados para o endereço do serviço de assistência que lhe foi indicado, sem quaisquer portes de envio, devendo enviar também o respetivo comprovativo de compra (talão de compra) e a indicação do tipo de defeito e a data da sua ocorrência.

Este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software estão disponíveis para download em www.lidl-service.com.

Service-Center

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 89212

Fornecedor

Tenha em atenção que o endereço que se segue **não é o endereço do serviço de assistência.** Entre primeiro em contacto com o Service-Center acima mencionado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

RP89212 Pasta Maker LB5 Seite 53 Mittwoch, 29. Mai 2013 5:22 17

Contents

1. Device description 53
2. Names of parts (see fold-out page) 54
3. Technical data 54
4. Safety information 54
5. Unpacking and setting up 57
6. Dismantle and assemble appliance 57
7. Make pasta 59
8. Pasta recipes 60
9. Recipes for pasta sauces 62
10. Cleaning the appliance 64
11. Disposal 65
12. HOYER Handel GmbH Warranty 65
Service Centre 67
Supplier 67

Congratulations on the purchase of your new product.
You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.
If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest SPM 200 A1pasta machine is for making fresh pasta and piped biscuits.
This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.
This appliance is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.
The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 pasta machine with kneader and screw

- 1 screwing tool
- 1 cleaning brush
- 1 dough scraper
- 5 attachments for different kinds of pasta
- 1 attachment for piped biscuits
- 1 copy of the operating instructions

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Lid
2 Lid locator
3 Motor housing
4 Motor shaft
5 Switches: both switches must be in the same position
6 Dough compartment
7 Toothed sleeve
8 Kneader
9 Screw housing
10 Screw ring
11 Screw
12 Attachment for pasta (any of attachments **17** to **22** as an option)
13 Screw ring
14 Screwing tool
15 Dough scraper
16 Cleaning brush
17 Tagliatelle attachment
18 Pappardelle attachment
19 Fettucine attachment
20 Spaghetti attachment
21 Linguine attachment
22 Piped biscuit attachment

3. Technical data

Power supply:	220 - 240 V~ / 50/60 Hz
Output:	200 watts
Protection class:	II

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance

Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance must not be operated with an external timer or separate remote control system such as a remote control socket.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse motor housing **3** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials. They could damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 53).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 67.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 67.

4.4 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in "Service Centre" on page 67.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Under no circumstances may water or other liquids penetrate motor housing **3**. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse motor housing **3** in water

– never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
– never use in very humid environments
– never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in "Service Centre" on page 67.

- Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug it by pulling out the plug, never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely free of current.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  – the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  – the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it does not present a trip hazard,
  – under no circumstances use a damaged extension cable,
  – do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).

4.5 Preventing injury

Warning! To prevent injury, please observe the following information.

- Make sure that the power cord never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as kneader **8** or screw **11**. Your hands or hair could be dragged into the appliance, leading to injuries. Only switch on the appliance if lid **1** is in the correct position.
- Before any cleaning operation and whenever you are dismantling the appliance, take the plug out of the socket.

4.6 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the mains cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.7 Material damage

Caution! Follow the instructions below to prevent material damage.

- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
- Do not place the appliance on a hot cooking ring.
- Do not use any hot liquids.
- The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.

5. Unpacking and setting up

1. Remove the individual parts from the packaging.
2. Check that the individual parts are complete (see "1.2 Scope of supply" on page 53) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "10. Cleaning the appliance" on page 64).
4. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
5. Reassemble the appliance (see "6.2 Assemble appliance" on page 58).
6. Switch both switches **5** to "**OFF**".
7. Put the plug in a suitable socket (see "3. Technical data" on page 54).

The appliance is now ready to use.

6. Dismantle and assemble appliance

Warning! To prevent the risk of an electric shock, injury or damage:
– take the plug out of the socket before any cleaning operation and before you dismantle or reassemble the appliance.

6.1 Dismantle appliance

1. Switch both switches **5** to "**OFF**".

   Note: For safety reasons, this appliance has 2 switches, both of which always have to be switched to activate the desired function. If both switches are in different positions, the appliance remains switched off. This prevents an inadvertent malfunction.
2. Ensure that lid **1** is correctly located, otherwise screw housing **9** might fall out when screw ring **13** is undone.
3. Undo screw ring **13**.

   Note: If screw ring **13** is too tight, use screwing tool **14** to undo screw ring **13**.

   If screw ring **13** is too hard to undo even with screwing tool **14**, run the device on "**MIX**" for 10 to 20 seconds and this will loosen the screw ring a little. Take the plug back out of the socket before unscrewing.
4. Remove attachment **12**.

5. Take off lid **1**.

   Note: There are two lugs on the front edge of the lid. Pull these forward slightly, lifting lid **1** as you do so, lift it up and then take it off.

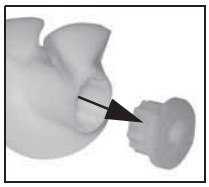
6. Turn screw housing **9** anticlockwise and remove it.

7. Remove screw **11** from screw housing **9**.

8. Take screw ring **10** off screw **11**.

9. Take kneader **8** out of dough compartment **6**.

10. Take toothed sleeve **7** off kneader **8**.



11. Take dough compartment **6** off motor housing **3**.

6.2 Assemble appliance

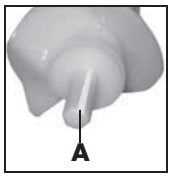
1. Put dough compartment **6** in motor housing **3**.

2. Push screw ring **10** onto screw **11**. Make sure that the screw ring engages correctly.

3. Put screw **11** in screw housing **9**.

4. Push kneader **8** onto the shaft of screw **11**.

Note: The shaft of screw **11** has a notch, **A**, with the result that kneader **8** only fits in one position.

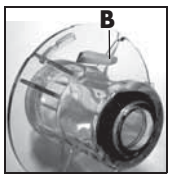


5. Push toothed sleeve **7** onto the shaft of screw **11**.

   Note: The shaft of screw **11** has a notch, with the result that toothed sleeve **7** only fits in one position.

6. Push screw housing **9** assembled with screw **11** and kneader **8** into dough compartment **6**.

Note: On the inside of screw housing **9** is an extension **B** which has to face upwards when put in so that screw housing **9** can be latched correctly.



7. Push screw housing **9** gently against dough compartment **6** and latch it by turning it clockwise until it engages.

8. Check that dough compartment **6** is correctly located in motor housing **3**.

9. Hold lid **1** at an angle and guide it into lid locator **2** .

10. Push lid **1** down until it is correctly located on dough compartment **6** and audibly engages.

    Note: The safety switch which allows the appliance to operate is activated only if the lid is correctly engaged.

11. Take one of the inserts **17** to **22** and use screw ring **13** to help screw it onto screw housing **9**.

    Note: It is sufficient to screw up the screw ring hand-tight. Screwing tool **14** is not required for this.

The appliance is now ready to use.

7. Make pasta

1. Select the appropriate attachment **12**:

   17 tagliatelle attachment

   18 pappardelle attachment

   19 fettucine attachment

   20 spaghetti attachment

   21 linguine attachment

   22 piped biscuit attachment
2. Place desired attachment (**17** to **22**) in hot water for about a minute.
3. Screw desired attachment (**17** to **22**) onto screw housing **9** with the aid of screw ring **13** (see "6. Dismantle and assemble appliance" on page 57).
4. Take off lid **1**.

   Note: There are two lugs on the front edge of the lid. Pull these forward slightly, lifting lid **1** as you do so, lift it up and then take it off.
5. Pour the desired quantity of flour into dough compartment **6**.

   Note: If you are not using a very runny liquid (like water, for example) but a more viscous mixture or a mixture containing solid components (such as finely-chopped spinach, for example) this will not pass easily through the lid. In this case, put the liquid straight into dough compartment **6**.
6. Hold lid **1** at an angle and guide it into lid locator **2**.
7. Push lid **1** down until it is correctly located on dough compartment **6** and audibly engages.

   Note: The safety switch which allows the appliance to operate is activated only if the lid is correctly engaged.
8. Put the plug into a suitable earthed socket (see "3. Technical data" on page 54).
9. Switch both switches **5** to "**MIX**".
10. Slowly pour the desired quantity of liquid into lid **1**. From here, it will run into the dough compartment.

    Notes:

    - If your recipe calls for eggs, lightly beat these in a separate container.
    - Pour the beaten egg and oil through lid **1** during kneading.
11. Allow the appliance to knead for about 5 minutes until the dough is of the desired consistency.

    Note: Once ready, pasta dough should not be sticky or crumbly. If necessary, add a little more flour or water through lid **1** from where it will drop into the dough compartment.

    With a little experience, you will soon be able to recognize the ideal consistency.

12. Switch both switches **5** to "**OFF**".

    Caution! Before you extrude the pasta dough, you need to leave both switches **5** on "**OFF**" for at least 5 seconds to allow the dough to rest.

13. Place a container under the appliance to catch the pasta.
14. Switch both switches **5** to "**EXT**".

    The pasta is now extruded.

15. Use dough scraper **15** to cut the pasta to the desired length directly at attachment **12**.
16. As soon as all the dough has been extruded, switch both switches **5** to "**OFF**".

    Note: For technical reasons, a small quantity of dough is always left behind in dough compartment **6**.

17. If you want to make a second portion of pasta, remove the rest of the dough from dough compartment **6**.

    Note: Weigh the remaining quantity you have removed and reduce the total quantity of ingredients for the second batch of dough accordingly. You can then add the remaining quantity of the first batch of dough to the second batch without exceeding the maximum total quantity of approximately 520 g.

18. Proceed in the same way with the second batch of dough as with the first.
19. When you have finished, take the plug out of the socket.

Caution!
To prevent dough residues drying on, you must dismantle the appliance immediately after use. If dough residues dry on, it can become difficult or even impossible to dismantle the appliance.

20. Dismantle the appliance (see "6.1 Dismantle appliance" on page 57).
21. Clean the appliance and the accessories (see "10. Cleaning the appliance" on page 64).

8. Pasta recipes

8.1 Tips on making pasta

- Semolina, spelt flour, special pasta flour or instant flour (low-protein plain flour) are especially suitable for making pasta.
- The total quantity of flour and liquid should always be between 480 g and 520 g. The appliance works best with this. A smaller quantity means the ingredients will not be properly kneaded, whilst a larger total quantity may cause dough to be forced out of the dough compartment.
- Less than 3 minutes' kneading time will lead to ingredients not being properly mixed.
- More than 5 minutes' kneading time will lead to the dough getting too warm and sticky.
- Spread the pasta out on a clean cloth after removing it from the machine to stop it sticking together.
- Herbs are to colour the pasta; they lose their flavour when the pasta is cooked.
- You can dry the pasta to make it keep longer. To do this, spread out the pasta on a clean cloth and air-dry for a day or

so (or dry in an oven at about 40 °C for 1 - 3 hours) until it is dry.

- If pasta dough is stuck to the lid, you can carefully push it down through the two slots in the lid using dough scraper **15**.
- Cook the pasta in plenty of water (3 - 4 litres for 500 g pasta). Add about 2-3 tbsp salt.
- The water foams more with fresh pasta than with dried, so do not cover the pan.
- Fresh pasta cooks more quickly than dried. Fresh pasta usually takes 1 - 3 minutes, whilst dried pasta usually takes between 6 and 12 minutes to cook.

8.2 Basic recipe for pasta

Ingredients

- 340 g durum wheat semolina
- 140 g water
- 1 tbsp oil (10 g)

Preparation

See "7. Make pasta" on page 59.

Notes

- The pasta can be used fresh or dried.
- You can alter the consistency using flour or a little water.

8.3 Egg pasta

Ingredients

- 340 g semolina
- 3 medium eggs

Preparation

See "7. Make pasta" on page 59.

Notes:

- The pasta can be used fresh or dried.
- You can alter consistency using flour or a little water.

8.4 Green spelt pasta

Ingredients

- 340 g spelt flour (pasta flour or instant flour can be substituted)
- 175 g spinach (either freshly blanched and chopped or deep-frozen. Do not use creamed spinach, as the cream will make the pasta too soft.)
- 1 clove garlic (can be included or not, to taste)
- 1 pinch ground nutmeg

Preparation

1. Put all the ingredients straight into dough compartment **6**.
2. Prepare the pasta as described in "7. Make pasta" on page 59.

Notes

- The pasta can be used fresh or dried.
- You can alter consistency using flour or a little water.

8.5 Red pasta

Ingredients

- 340 g pasta flour (spelt flour or instant flour can be substituted)
- 1 egg
- 1 tbsp tomato ketchup
- approx. 80 - 100 g tomato purée

Preparation

1. Put the beaten egg and tomato ketchup in a bowl.
2. Top up to a total weight of 160 g using tomato purée.
3. Put the flour and the egg-and-tomato mixture straight into dough compartment **6**.
4. Prepare the pasta as described in "7. Make pasta" on page 59.

Notes

- The pasta can be used fresh or dried.
- You can alter consistency using flour or a little water.

8.6 Black pasta

Ingredients
- 340 g pasta flour (spelt flour or instant flour can be substituted)
- 150 g egg
- 10 g sepia ink

Preparation
See "7. Make pasta" on page 59.

Notes
- The pasta can be used fresh or dried.
- You can alter consistency using flour or a little water.

8.7 Piped biscuits

Ingredients
- 230 g plain flour (type 405, cake flour)
- 150 g butter, cold and cut into thin slices
- 100 g sugar
- 1 egg
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 pinch salt

Preparation
1. Put the ingredients in the dough compartment.
2. Knead for approx. 5 minutes.
3. Then extrude the mixture through attachment **22** for piped biscuits.
4. Use dough scraper **15** directly at attachment **12** to cut off strands of identical length.
5. Place the strands on a baking sheet in an S-shape, in straight lines or in circles.
6. Bake at 180 °C for 10 minutes.

Notes:
- You can garnish the biscuits with chopped walnuts or almonds before baking.
- Once the biscuits have cooled after baking, they can be iced.

9. Recipes for pasta sauces

Hints for a good flavour
- Use freshly-milled salt and pepper
- Always use fresh herbs and ingredients
- Grate parmesan freshly
- Use cold-pressed olive oil
- Home-made pasta tastes best if heated in the pan with a little olive oil and garlic after cooking. In this case, you can also brown mushrooms, meat or prawns to taste (before adding the pasta). Add freshly-milled salt and pepper and then serve with torn basil or ruccolalettuce or tomatoes. The parmesan cheese is served at the table and tastes best freshly grated.

9.1 Carbonara sauce

Ingredients
- 2 tbsp olive oil for browning
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 150 g diced ham
- 4 eggs
- 1 pinch salt
- 1 tub whipping cream
- 100 ml milk
- 100 g parmesan cheese, grated
- Freshly-milled salt and pepper
- Nutmeg, ground, to season

Preparation
1. Combine eggs, cream, milk, salt, pepper and nutmeg using a balloon whisk.

2. Stir in half the grated parmesan.
3. Heat the olive oil with the pan on a medium heat, add the finely-chopped garlic and fry briefly.
4. Now pour in the egg-and-milk mixture.
5. Finally add the diced ham.

9.2 Tomato sauce

Ingredients
- 850 ml tinned or fresh tomatoes
- 1 small onion
- 1 clove garlic
- 2 tbsp tomato purée
- Salt
- White pepper
- Sugar
- Oregano
- Herbs of Provence
- 3 tbsp olive oil

Preparation
1. Heat olive oil in a 2-3 litre-capacity pan.
2. Finely chop the onion and sauté until transparent, add the crushed garlic.
3. Blend the tinned tomatoes*. Add these to the pan, add the tomato purée and season with salt, pepper and a pinch of sugar.
4. Let it all simmer for 10 minutes, stirring occasionally.
5. Finally, season the tomato sauce with salt, pepper, oregano and if you like them, herbs of Provence.

Note:
- *Alternatively, scald fresh tomatoes, slip off their skins and blend them in a food processor or using a stick blender.

9.3 Gorgonzola sauce

Ingredients
- 200 ml cream
- 200 g gorgonzola

Preparation
1. Heat the cream.
2. Stir in the gorgonzola to melt it. Heat, stirring continuously.

Note
- Diced ham can also be added if you like.

9.4 Aglio e Olio

Ingredients
- 4 tbsp oil (olive), cold-pressed
- 2 cloves garlic
- Basil
- Oregano
- Pepper
- Salt

Preparation
1. Sweat the garlic in the olive oil, coat the cooked spaghetti.
2. Season to taste with freshly-milled salt and pepper.
3. Serve with freshly-grated parmesan to taste.

9.5 Pesto (red)

Ingredients
- 150 g tomatoes (dried)
- 1 handful basil
- 1 red onion (quartered)
- 2 tbsp pine nuts
- 1-2 cloves garlic
- 2 tsp balsamic vinegar
- 5 tbsp olive oil
- Salt
- Pepper

Preparation

1. Finely process the tomatoes, the picked basil leaves, pine nuts, garlic and onion.
2. Add vinegar and oil and mix.
3. Season with salt and pepper.

Note

- Keep pesto in a screw-top glass jar covered with a layer of olive oil. In this way, it will keep in the fridge for about 4 weeks.

9.6 Pesto (green)

Ingredients

- 1-2 handfuls fresh basil
- 1-2 cloves garlic
- 2 tbsp pine nuts
- olive oil
- 2 tbsp parmesan
- Salt + and freshly-milled black pepper

Preparation

1. Toast the pine nuts in a pan.
2. Finely chop the basil, garlic and pine nuts.
3. Add enough olive oil to form a creamy paste.
4. Add the parmesan at the end.
5. Season with salt and pepper.

Note

- Keep pesto in a screw-top glass jar covered with a layer of olive oil. In this way, it will keep in the fridge for about 4 weeks.

10. Cleaning the appliance

Warning! To prevent the risk of an electric shock, injury or damage:
- disconnect the power plug from the mains socket before any cleaning step.
- Never immerse motor housing **3** in water.

Caution! Under no circumstances use scouring agents or corrosive or abrasive cleaning materials, as these could damage the appliance.

- Dismantle the appliance (see "6.1 Dismantle appliance" on page 57).

10.1 Clean motor housing (3)

1. Clean motor housing **3** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe off with fresh water.
3. Do not use motor housing **3** again until it is completely dry.

10.2 Clean dough compartment (6), lid (1) and screw housing (9)

Caution! The accessories are not dishwasher-proof. The plastic might go dull and brittle in the dishwasher.

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues.

   Note: You can also add a little detergent to the water.
2. Remove softened dough residues using cleaning brush **16**.
3. Rinse off with clean water.
4. Allow parts to dry completely before using them again.

10.3 Clean remaining accessories

Caution! The accessories are not dishwasher-proof. The plastic might go dull and brittle in the dishwasher.

1. Allow the dough to dry on for at least 24 hours. This makes it hard and brittle.
2. Remove the dried-on dough residues using cleaning brush **16**.
3. Tap attachments **17** to **22** gently on the table to knock off the dried-on dough.
4. Use a toothpick to clean dough residues out of the holes in attachments **17** to **22**.
5. Wash the parts in hot washing-up water.
6. Rinse off with clean water.
7. Allow parts to dry completely before using them again.

11. Disposal

11.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

11.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

12. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.
If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 89212) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 89212

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 68
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 69
3. Technische Daten 69
4. Sicherheitshinweise 70
5. Auspacken und aufstellen 72
6. Gerät auseinanderbauen und zusammensetzen 73
7. Pasta herstellen 75
8. Pasta-Rezepte 76
9. Rezepte für Pastasoßen 78
10. Gerät reinigen 80
11. Entsorgung 81
12. Garantie der HOYER Handel GmbH 82
Service-Center 83
Lieferant 83

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Pasta Maker SilverCrest SPM 200 A1 dient zur Herstellung frischer Pasta und von Spritzgebäck.
Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:
- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Pasta Maker mit Knetwerk und Schnecke
- 1 Schraubwerkzeug
- 1 Reinigungsbürste
- 1 Teigschaber
- 5 Einsätze für verschiedene Pasta
- 1 Einsatz für Spritzgebäck
- 1 Bedienungsanleitung

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel
2 Aufnahme für den Deckel
3 Motorgehäuse
4 Motorwelle
5 Schalter: beide Schalter müssen dieselbe Stellung haben
6 Teigbehälter
7 Zahnhülse
8 Kneter
9 Schneckengehäuse
10 Schneckenring
11 Schnecke
12 Einsatz für Pasta (wahlweise ein Einsatz **17** bis **22**)
13 Schraubring
14 Schraubwerkzeug
15 Teigschaber
16 Reinigungsbürste
17 Einsatz für Tagliatelle
18 Einsatz für Pappardelle
19 Einsatz für Fettuccine
20 Einsatz für Spaghetti
21 Einsatz für Linguine
22 Einsatz für Spritzgebäck

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220 - 240 V~ / 50/60 Hz
Leistung:	200 Watt
Schutzklasse:	II

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse **3** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 68).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 83.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die

Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 83.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Innere des Motorgehäuses **3** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals das Motorgehäuse **3** in Wasser eintauchen
  - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
  - niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 83.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Verletzungen

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird

oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Kneter **8** oder Schnecke **11**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Deckel **1** korrekt aufgesetzt ist.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und jedesmal, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

4.6 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:
- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.7 Sachschäden

Achtung! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten.
- Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in ein Mikrowellengerät gestellt werden.

5. Auspacken und aufstellen

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“ auf Seite 69) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „10. Gerät reinigen“ auf Seite 80).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
5. Setzen Sie das Gerät wieder zusammen (siehe „6.2 Gerät zusammensetzen“ auf Seite 74).
6. Schalten Sie die beiden Schalter **5** auf „**OFF**“.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 69).

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Gerät auseinanderbauen und zusammensetzen

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und jedesmal, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen oder wieder zusammensetzen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

6.1 Gerät auseinanderbauen

1. Schalten Sie die beiden Schalter **5** auf „**OFF**".

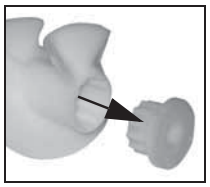
   Hinweis: Aus Sicherheitsgründen besitzt dieses Gerät 2 Schalter, die immer beide geschaltet werden müssen, um die gewünschte Funktion zu aktivieren. Haben die beiden Schalter verschiedene Stellungen, bleibt das Gerät ausgeschaltet. Dadurch wird eine versehentliche Fehlfunktion verhindert.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel **1** korrekt sitzt, da sonst das Schneckengehäuse **9** beim Lösen des Schraubringes **13** herausfallen könnte.
3. Lösen Sie den Schraubring **13**.

   Hinweis: Falls der Schraubring **13** zu fest sitzt, verwenden Sie das Schraubwerkzeug **14**, um den Schraubring **13** zu lösen.

   Wenn sich der Schraubring **13** auch mit dem Schraubwerkzeug **14** schwer lösen lässt, lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Sekunden lang auf „**MIX**" laufen, dann löst sich der Schraubring etwas. Ziehen Sie vor dem Losschrauben wieder den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
4. Entnehmen Sie den Einsatz **12**.
5. Nehmen Sie den Deckel **1** ab.

   Hinweis: An der Vorderkante des Deckels befinden sich zwei Nasen. Ziehen Sie diese etwas nach vorne und heben den Deckel **1** dabei an, klappen ihn hoch und entnehmen ihn dann.
6. Drehen Sie das Schneckengehäuse **9** gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie es.
7. Nehmen Sie die Schnecke **11** aus dem Schneckengehäuse **9**.
8. Ziehen Sie den Schneckenring **10** von der Schnecke **11** ab.

9. Ziehen Sie den den Kneter **8** aus dem Teigbehälter **6** heraus.
10. Ziehen Sie die Zahnhülse **7** vom Kneter **8** ab.



11. Ziehen Sie den Teigbehälter **6** vom Motorgehäuse **3** ab.

6.2 Gerät zusammensetzen

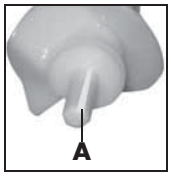
1. Setzen Sie den Teigbehälter **6** in das Motorgehäuse **3**.
2. Schieben Sie die Zahnhülse **7** in den Kneter **8**.

Hinweis: Die Zahnhülse **7** besitzt eine Einkerbung, sodass sie nur in einer Stellung in den Kneter **8** passt.

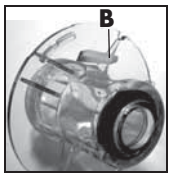
3. Setzen Sie den Kneter **8** mit Zahnhülse **7** in den Teigbehälter **6**.
4. Schieben Sie den Schneckenring **10** auf die Schnecke **11**. Achten Sie darauf, dass der Schneckenring korrekt einrastet.

5. Setzen Sie die Schnecke **11** in das Schneckengehäuse **9** ein.
6. Schieben Sie das zusammengebaute Schneckengehäuse **9** mit Schnecke **11** in den Teigbehälter **6**.

Hinweis: Die Welle der Schnecke **11** besitzt eine Einkerbung **A**, sodass der Kneter **8** nur in einer Stellung passt.



Hinweis: An der Innenseite des Schneckengehäuses **9** befindet sich ein Fortsatz **B**, der beim Einsetzen nach oben zeigen muss, damit das Schneckengehäuse **9** korrekt verriegelt werden kann.



7. Drücken Sie das Schneckengehäuse **9** leicht gegen den Teigbehälter **6** und verriegeln Sie es, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
8. Überprüfen Sie, ob der Teigbehälter **6** korrekt im Motorgehäuse **3** sitzt.
9. Halten Sie den Deckel **1** schräg und führen ihn in die Aufnahme für den Deckel **2** ein.
10. Drücken Sie den Deckel **1** herunter, bis er korrekt auf dem Teigbehälter **6** sitzt und dabei hörbar einrastet.

    Hinweis: Nur, wenn der Deckel korrekt eingerastet ist, wird der Sicherheitsschalter aktiviert, damit das Gerät arbeiten kann.

11. Nehmen Sie einen der Einsätze **17** bis **22** und schrauben ihn mit Hilfe des Schraubringes **13** auf das Schneckengehäuse **9** auf.

    Hinweis: Es genügt, den Schraubring gut handfest anzuziehen. Das Schraubwerkzeug **14** ist dafür nicht erforderlich.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

7. Pasta herstellen

1. Wählen Sie den passenden Einsatz aus:
   17 Einsatz für Tagliatelle
   18 Einsatz für Pappardelle
   19 Einsatz für Fettuccine
   20 Einsatz für Spaghetti
   21 Einsatz für Linguine
   22 Einsatz für Spritzgebäck
2. Legen Sie den gewünschten Einsatz (**17** bis **22**) für etwa eine Minute in heißes Wasser.
3. Schrauben Sie den gewünschten Einsatz (**17** bis **22**) mit Hilfe des Schraubringes **13** auf das Schneckengehäuse **9** (siehe „6. Gerät auseinanderbauen und zusammensetzen" auf Seite 73).
4. Nehmen Sie den Deckel **1** ab.

   Hinweis: An der Vorderkante des Deckels befinden sich zwei Nasen. Ziehen Sie diese etwas nach vorne und heben den Deckel **1** dabei an, klappen ihn hoch und entnehmen ihn dann.
5. Füllen Sie die gewünschte Menge Mehl in den Teigbehälter **6**.

   Hinweis: Wenn Sie keine dünnflüssige Flüssigkeit wie z.B. Wasser verwenden, sondern eine zähflüssigere Mischung oder eine Mischung mit festen Bestandteile, wie z.B. kleingehacktem Spinat, läuft diese nicht gut durch den Deckel. Geben Sie in diesem Fall die Flüssigkeit direkt in den Teigbehälter **6**.
6. Halten Sie den Deckel **1** schräg und führen ihn in die Aufnahme für den Deckel **2** ein.
7. Drücken Sie den Deckel **1** herunter, bis er korrekt auf dem Teigbehälter **6** sitzt und dabei hörbar einrastet.

   Hinweis: Nur, wenn der Deckel korrekt eingerastet ist, wird der Sicherheitsschalter aktiviert, damit das Gerät arbeiten kann.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 69).
9. Schalten Sie beide Schalter **5** auf „**MIX**".
10. Füllen Sie die gewünschte Menge Flüssigkeit langsam in den Deckel **1**. Diese läuft von dort in den Teigbehälter.

    Hinweise:
    - Wenn bei Ihrem Rezept Eier verwendet werden, verquirlen Sie diese in einem getrennten Behälter.
    - Füllen Sie verquirlte Eier und Öl während des Knetens durch den Deckel **1** ein.
11. Lassen Sie das Gerät etwa 5 Minuten kneten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

    Hinweis: Fertiger Pastateig sollte nicht mehr kleben und krümelig zerfallen. Geben Sie gegebenenfalls noch etwas Mehl oder Wasser in den Deckel **1**, von wo aus es in den Teigbehälter fällt.

    Mit etwas Erfahrung werden Sie bald die ideale Konsistenz erkennen können.
12. Schalten Sie die beiden Schalter **5** auf „**OFF**".

    Vorsicht! Bevor Sie den Pastateig herausdrücken lassen, müssen die beiden Schalter **5** mindestens 5 Sekunden lang auf „**OFF**" stehen, damit sich der Teig beruhigen kann.
13. Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen der Pasta unter das Gerät.

14. Schalten Sie die beiden Schalter **5** auf „**EXT**".

    Die Pasta werden nun herausgedrückt.

15. Schneiden Sie mit dem Teigschaber **15** die Pasta direkt am Einsatz **12** in der gewünschten Länge ab.

16. Sobald der gesamte Teig durchgedrückt ist, schalten Sie die beiden Schalter **5** auf „**OFF**".

    Hinweis: Aus technischen Gründen verbleibt immer eine kleine Restmenge Teig im Teigbehälter **6**.

17. Wenn Sie eine zweite Portion Pasta zubereiten möchten, entnehmen Sie die Restmenge des Teiges aus dem Teigbehälter **6**.

    Hinweis: Wiegen Sie die entnommene Restmenge ab, und reduzieren Sie entsprechend die Gesamtmenge der Zutaten für den zweiten Teig. Dann können Sie die Restmenge des ersten Teiges zum zweiten dazugeben, ohne die maximale Gesamtmenge von etwa 520 g zu überschreiten.

18. Gehen Sie für den zweiten Teig so vor, wie beim ersten.

19. Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Vorsicht!
Damit die Teigreste nicht festtrocknen, müssen Sie das Gerät sofort nach der Benutzung zerlegen. Wenn die Teigreste festtrocknen, kann es schwer oder gar unmöglich werden, das Gerät auseinander zu bauen.

20. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe „6.1 Gerät auseinanderbauen" auf Seite 73).

21. Reinigen Sie das Gerät bzw. die Zubehörteile (siehe „10. Gerät reinigen" auf Seite 80).

8. Pasta-Rezepte

8.1 Tipps zur Pastaherstellung

- Besonders geeignet zur Pastaherstellung sind Grieß, Dinkelmehl, spezielles Pastamehl oder Instantmehl.
- Die Gesamtmenge an Mehl und Flüssigkeit soll immer zwischen 480 g und 520 g liegen. Damit arbeitet das Gerät optimal. Bei weniger Menge werden die Zutaten nicht ordentlich durchgeknetet, bei mehr Gesamtmenge kann die Masse aus dem Teigbehälter quellen.
- Weniger als 3 Minuten Knetzeit führen dazu, dass die Zutaten nicht gut vermischt werden.
- Mehr als 5 Minuten Knetzeit führen dazu, dass der Teig zu warm wird und klebt.
- Breiten Sie die entnommenen Pasta auf einem sauberen Tuch aus, damit sie nicht zusammenkleben.
- Kräuter dienen zur Färbung, beim Kochen der Pasta verlieren sie ihren Geschmack.
- Sie können die Pasta trocknen und dadurch haltbar machen. Dazu breiten Sie die Pasta auf einem sauberen Tuch aus und trocknen sie etwa 1 Tag an der Luft oder bei ca. 40 °C im Backofen etwa 1 - 3 Stunden, bis sie trocken sind.
- Falls Pastateig am Deckel kleben bleibt, können Sie diesen mit dem Teigschaber **15** durch die beiden Schlitze im Deckel vorsichtig nach unten drücken.

- Kochen Sie die Pasta in ausreichendem Wasser (3 - 4 Liter bei 500 g Pasta). Geben Sie etwa 2-3 EL Salz dazu.
- Bei frischen Pasta schäumt das Wasser stärker, als bei getrockneten. Decken Sie den Kochtopf daher nicht zu.
- Frische Pasta sind schneller gar, als getrocknete. Frische Pasta benötigen meistens 1 - 3 Minuten, getrocknete Paste benötigen meistens zwischen 6 und 12 Minuten zum gar werden.

8.2 Grundrezept für Pasta

Zutaten:
- 340 g Hartweizengries
- 140 g Wasser
- 1 EL Öl (10 g)

Zubereitung:
siehe „7. Pasta herstellen" auf Seite 75.

Hinweise:
- Die Pasta können frisch oder getrocknet verwendet werden.
- Die Konsistenz können Sie mit Mehl oder etwas Wasser beeinflussen.

8.3 Eierpasta

Zutaten:
- 340 g Hartweizengries
- 3 mittelgroße Eier

Zubereitung:
siehe „7. Pasta herstellen" auf Seite 75.

Hinweise:
- Die Pasta können frisch oder getrocknet verwendet werden.
- Die Konsistenz können Sie mit Mehl oder etwas Wasser beeinflussen.

8.4 Grüne Dinkelpasta

Zutaten:
- 340 g Dinkelmehl (ersatzweise Pastamehl oder Instantmehl)
- 175 g Spinat (entweder frisch blanchiert und gehackt oder Tiefkühlware. Verwenden Sie keinen Rahmspinat, da durch den Rahm die Pasta zu weich werden.)
- 1 Knoblauchzehe (kann nach Geschmack weggelassen werden)
- 1 Prise geriebene Muskatnuss

Zubereitung:
1. Geben Sie alle Zutaten direkt in den Teigbehälter **6**.
2. Bereiten Sie die Pasta so zu, wie in „7. Pasta herstellen" auf Seite 75 beschrieben.

Hinweise:
- Die Pasta können frisch oder getrocknet verwendet werden.
- Die Konsistenz können Sie mit Mehl oder etwas Wasser beeinflussen.

8.5 Rote Pasta

Zutaten:
- 340 g Pastamehl (ersatzweise Dinkelmehl oder Instantmehl)
- 1 Ei
- 1 EL Tomatenketchup
- ca. 80 - 100 g Tomatenmark

Zubereitung:
1. Geben Sie das aufgeschlagene Ei und den Tomatenketchup in eine Schüssel.
2. Füllen Sie mit Tomatenmark bis auf 160 g Gesamtgewicht auf.
3. Geben Sie das Mehl und die Eier-Tomatenmischung direkt in den Teigbehälter **6**.

4. Bereiten Sie die Pasta so zu, wie in „7. Pasta herstellen" auf Seite 75 beschrieben.

Hinweise:
- Die Pasta können frisch oder getrocknet verwendet werden.
- Die Konsistenz können Sie mit Mehl oder etwas Wasser beeinflussen.

8.6 Schwarze Pasta

Zutaten:
- 340 g Pastamehl (ersatzweise Dinkelmehl oder Instantmehl)
- 150 g Eier
- 10 g Sepiatinte

Zubereitung:
siehe „7. Pasta herstellen" auf Seite 75.

Hinweise:
- Die Pasta können frisch oder getrocknet verwendet werden.
- Die Konsistenz können Sie mit Mehl oder etwas Wasser beeinflussen.

8.7 Spritzgebäck

Zutaten:
- 230 g Weizenmehl Typ 405 (Kuchenmehl)
- 150 g Butter, kalt und in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:
1. Zutaten in den Teigbehälter geben.
2. ca. 5 Minuten durchkneten.
3. Dann durch den Einsatz **22** für Spritzgebäck drücken.
4. Mit dem Teigschaber **15** direkt am Einsatz **22** gleichlange Stränge abschneiden.
5. Die Stränge S-förmig, gerade oder kreisförmig auf ein Backblech legen.
6. Bei 180 °C 10 Minuten lang ausbacken.

Hinweise:
- Vor dem Backen können Sie das Spritzgebäck mit Nuss- oder Mandelsplittern garnieren.
- Nach dem Backen können Sie das abgekühlte Spritzgebäck mit Kuvertüre verzieren.

9. Rezepte für Pastasoßen

Hinweise für guten Geschmack:
- Pfeffer und Salz aus der Mühle verwenden
- Immer frische Kräuter und Zutaten verwenden
- Parmesan frisch reiben
- Kaltgepresstes Olivenöl verwenden
- Am Besten schmeckt hausgemachte Pasta, wenn sie nach dem Garen mit etwas Olivenöl und Knoblauch in der Pfanne angewärmt wird. Hier können Sie nach Geschmack auch (vor dem Hinzufügen der Pasta) Pilze, Fleisch oder Scampis anbraten. Salz und Pfeffer (aus

der Mühle) und im Anschluss noch mit zerkleinertem Basilikum oder Ruccolasalat oder Tomaten servieren. Der Parmesankäse wird am Tisch serviert und schmeckt am Besten, wenn er frisch gerieben ist.

9.1 Carbonara Soße

Zutaten:
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 g Kochschinken, gewürfelt
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 100 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- Muskat, gemahlen, zum Würzen

Zubereitung:
1. Eier, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren.
3. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und den klein gehackten Knoblauch hinein geben und kurz braten.
4. Nun die Eiermilch dazugießen.
5. Zuletzt noch den gewürfelten Kochschinken dazugeben.

9.2 Tomatensoße

Zutaten:
- 850 ml Tomate(n), aus der Dose
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer, weiß
- Zucker
- Oregano
- Kräuter der Provence
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:
1. Olivenöl in einem 2-3 l fassenden Topf erhitzen.
2. Zwiebel fein hacken, dazugeben und glasig dünsten, durchgepressten Knoblauch mit hineingeben.
3. Tomaten pürieren. In den Topf geben, Tomatenmark hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
4. Das Ganze unter gelegentlichem Umrühren 10 Minuten köcheln lassen.
5. Zum Schluss die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, Oregano und nach Geschmack mit Kräuter der Provence abschmecken.

Hinweis:
- Alternativ Tomaten brühen, Haut abziehen und im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern.

9.3 Gorgonzolasauce

Zutaten:
- 200 ml Sahne
- 200 g Gorgonzola

Zubereitung:
1. Sahne erhitzen.
2. Den Gorgonzola unterrühren und darin auflösen. Unter ständigem Rühren erhitzen.

Hinweis:
- Nach Wunsch kann auch gewürfelter Kochschinken dazu gegeben werden.

9.4 Aglio e Olio

Zutaten:
- 4 EL Öl (Oliven), kaltgepreßt
- 2 Zehen Knoblauch
- Basilikum

- Oregano
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, gegarte Spaghetti durchziehen.
2. Mit Pfeffer und Salz aus der Mühle abschmecken.
3. Nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

9.5 Pesto (rot)

Zutaten:

- 150 g Tomaten (getrocknete)
- 1 Bund Basilikum
- 1 Zwiebel, rot (geviertelt)
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Balsamico Essig
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten, abgezupften Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauch und Zwiebeln fein pürieren.
2. Essig und Öl hinzugeben und mixen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis:

- Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

9.6 Pesto (grün)

Zutaten:

- 1-2 Bund frisches Basilikum
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- Olivenöl
- 2 Esslöffel Parmesan
- Salz + frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.
2. Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne fein hacken.
3. So viel Olivenöl zugeben, bis eine cremige Paste entsteht.
4. Zum Schluss den Parmesan zufügen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis:

- Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

10. Gerät reinigen

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse **3** nie in Wasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

- Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe „6.1 Gerät auseinanderbauen“ auf Seite 73).

10.1 Motorgehäuse (3) reinigen

1. Reinigen Sie das Motorgehäuse **3** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Motorgehäuse **3** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Teigbehälter (6), Deckel (1) und Schneckengehäuse (9)reinigen

Vorsicht! Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet. In der Spülmaschine könnte der Kunststoff trübe und brüchig werden.

1. Legen Sie die Teile in kaltes oder lauwarmes Wasser, um die Teigreste einzuweichen.

   Hinweis: Sie können dem Wasser auch etwas Spülmittel zugeben.
2. Entfernen Sie die eingeweichten Teigreste mit der Reinigungsbürste **16**.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

10.3 Restliches Zubehör reinigen

Vorsicht! Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet. In der Spülmaschine könnte der Kunststoff trübe und brüchig werden.

1. Lassen Sie den Teig mindestens 24 h antrocknen. Dadurch wird er hart und spröde.
2. Entfernen Sie die eingetrockneten Teigreste mit der Reinigungsbürste **16**.
3. Die Einsätze **17** bis **22** können Sie leicht auf den Tisch klopfen, damit der eingetrocknete Teig abfällt.
4. Die Löcher in den Einsätzen **17** bis **22** können Sie mit einem Zahnstocher von Teigresten befreien.
5. Reinigen Sie die Teile in warmem Spülwasser.
6. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
7. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

11. Entsorgung

11.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

11.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

12. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.
Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 89212) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 89212

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Estado de las informaciones · Stato attuale delle conoscenze ·
Estado das informações · Status of information ·
Stand der Informationen:

04/2013 · Ident.-Nr.: SPM 200 A1

IAN 89212

5

RP89212_Pasta maker_Cover_LB5.indd 1 03.04.13 14:51